

KARTOFFELAUFLAUF MIT GEMÜSE

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



45 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 800 g Kartoffeln
- 250 g Möhren
- 250 g Kohlrabi
- 100 g Erbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 100 g Schmelzkäse (oder Frischkäse)
- 1 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 200 g geriebener Käse (nach Wahl)



So machst du den Gemüse-Kartoffel-Auflauf:

1. Schäle das Gemüse und die Kartoffeln und schneide alles in dünne Scheiben. Koche die Kartoffelscheiben, den Kohlrabi und die Möhren 10 Minuten vor. Dann sind sie schon bissfest und der Auflauf muss nicht so lange im Backofen bleiben. Verteile die Kartoffelscheiben und das Gemüse in einer Auflaufform.
2. Verrühre die Sahne mit der Gemüsebrühe und dem Schmelz- oder Frischkäse und reibe den Knoblauch hinein. Verteile die Sauce über der Mischung in der Auflaufform (ich empfehle dir diese [Glasauflaufform*](#)) und rühre alles nochmal gut durch.
3. Bestreue den bunten Kartoffelaufbau vor dem Backen mit Käse deiner Wahl. Wir nehmen meistens Gouda. Wer es etwas würziger mag, kann auch gern Bergkäse verwenden. Milder wird der Auflauf mit Mozzarella. Backe den Gemüse-Kartoffel-Auflauf bei 200°C Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Nährwerte pro Portion: 496 kcal | KH 34 g | E 19 g | F 30 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

