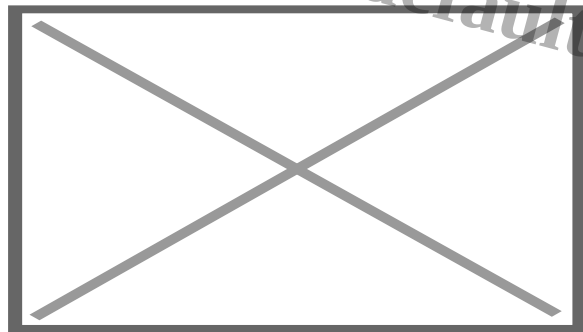




Gemüseauflauf mit Käse

Description



Für 4-6 Personen

1 rote Paprikaschote
1 kg Gemüse (Mohren, Blumenkohl, Brokkoli)
200 g Schlagsahne
200 ml Milch
4 Eier
150 g geriebener Käse (Emmentaler)
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
2 Zwiebeln
2 EL Butter
2 EL Semmelbrösel
Ausserdem:
Butter für die Form

1. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Gemüse waschen und putzen. Die Möhren in Scheiben schneiden, Blumenkohl und Brokkoli in Röschen teilen. In eine Schüssel geben.

2. Sahne, Milch, Eier und die Hälfte des Käses verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über das vorbereitete Gemüse gießen und mischen
3. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen, Semmelbrösel untermischen. Zwiebelringe in den Bröseln wenden.
4. Backofen auf 200°C vorheizen. Eine flache Auflaufform fetten. Gemüsemischung in die Form füllen und im Ofen (Gas 3 Umluft 180°C) zunächst 20 Minuten backen.
5. Dann die panierten Zwiebelringe auf dem Auflauf verteilen, den restlichen Käse darüber streuen. Weitere 15-20 Minuten, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Omas Geheimtipp:

Milch und Sahne in diesem Rezept ersetzte Großmutter manchmal durch kalte Gemüsesuppe vom Vortag. Sie strich die Suppe durch ein Sieb oder pürierte sie, dann verquirlte sie die Eier darin und rührte noch etwas Sahne zum Verfeinern unter. Gelegentlich trennte sie die Eier, schlug die Eiweiße steif und zog sie zum Schluss unter die cremige Suppe.

Zubereitung: 30 min., Garen: 35-40 min.

Category

1. Vegetarisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezepteadmin