

Gemüseauflauf mit Käsekruste bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln, 1 l Fleischbrühe, 250 gr Zucchini, 250 gr Auberginen, 250 gr Tomaten, 1 Dose (425 gr) Kichererbsen, 200 gr gestiftelten Edamer, 50 gr Schalotten, 20 gr Butter, 125 ml Sahne, 4 Teelöffel Rosmarin, Basilikum, 1 Bund Petersilie, 1 Zweig frische Minze.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. In der Fleischbrühe 5 Minuten kochen. Die gewaschenen und geputzten Zucchini, Auberginen und Tomaten in Scheiben schneiden. Kichererbsen abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Gemüse und der Hälfte des Käses abwechselnd dachziegelartig in eine Auflaufform schichten. Schalotten schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Schalotten darin hell anschwitzen.

Die Zubereitung:

Sahne angießen und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Basilikum würzen. Etwas einkochen lassen. Petersilie und Minze waschen, fein hacken und zugeben. Mischung über das Gemüse geben. Restlichen Käse darüber streuen und den Auflauf bei 180 ° C (U: 160 ° C / G: Stufe 2-3) ca. 45 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind.

Sofern Sie bemerken, dass der Auflauf beim Backen zu schnell bräunt, einfach die Oberfläche mit Alufolie abdecken.