Gemüseauflauf mit Faschiertem

Der Gemüseauflauf mit Faschiertem ist schmackhaft und gelingt mit diesem Rezept bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

6 Stk.	Kartoffeln (mittelgroß)
4 Stk.	Möhren
16 Stk.	Cocktailtomaten
2 Stk.	Kohlrabi
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
3 Stk.	Knoblauch
4 Stk.	Zucchini (klein)
2 EL	Magerjoghurt
6 EL	Frischkäse
200 ml	Milch
Nach Belieben	Rosmarin (Nadeln fein gehackt)
Nach Belieben	Thymian
Nach Belieben	Basilikum
	Salz und Pfeffer
2 Handvoll	Käse (gerieben)
400 g	Faschiertes
	Olivenöl
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Gemüseauflauf mit Faschiertem** den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. Die Kartoffeln, Kohlrabi und Möhren schälen und klein würfelig schneiden. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Salzwasser erhitzen und das Gemüse bissfest kochen. Abgießen und in eine Auflauf Form geben.

3. Die Cocktailtomaten waschen und vierteln, Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

4. Den Frischkäse und Magerjoghurt in eine Schüssel vermengen, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und die frischen Garten Kräuter hinzugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Faschierte kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, in die Form geben und mit dem Gemüse vermischen.

6. Die Milch mit der Tomaten-Joghurt Mischung verrühren, in die Auflauf Form gießen und vermengen. Zum Abschluss mit geriebenem Käse bedecken.

7. Im vorgeheizten Backofen zirka 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp