

# Gemüseauflauf mit Käse

Der Gemüseauflauf mit Käse ist ein schneller vegetarischer Auflauf für alle Tage. Das einfache Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (rot)
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a> (grün)
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
3 Stk.	Zucchini (klein)
500 g	<a href="#">Brokkoli</a>
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
125 ml	Gemüsebrühe
250 g	Crème fraîche
100 g	Goudakäse (gerieben)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Die Paprika und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Den Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Die Karotten schälen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Gemüse in der Form verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe mit Crème fraîche verrühren und über das Gemüse gießen.
4. Für 20 Minuten im Backofen backen. Den **Gemüseauflauf** vom Ofen nehmen mit **Käse**

bestreuen und weitere 20 Minuten backen.

## Tipp

Beim Gemüseauflauf mit Käse kann man natürlich mit dem Gemüse beliebig variieren. Zusätzlich noch mit frisch gehackte Kräuter verfeinern.