Kartoffelauflauf mit Gemüse

Der Kartoffelauflauf mit Gemüse aus dem Tiefkühlfach ist rasch gebacken. Ein vegetarisches Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

800 g	Kartoffeln
500 g	Gemüse (TK)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Paprikapulver (edelsüss)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
250 ml	Sauerrahm
150 ml	Vollmilch
150 g	Käse (gerieben)
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Um einen vegetarischen **Kartoffelauflauf mit Gemüse** zuzubereiten, heizt du zunächst den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Koche das Gemüse ohne Auftauen für etwa 6 Minuten bissfest und gieße es danach ab. Schäle die Kartoffeln, schneide sie und Scheiben und koche sie je nach Sorte für etwa 8 Minuten vor. Schäle die Zwiebel und Knoblauchzehen und zerhacke diese klein.

2. Fette eine feuerfeste Form mit Butter ein, mische das Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch darin und würze mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver.

3. Erwärme nun die Milch leicht, gib den Sauerrahm verrühre die Zutaten. Gieße die Soße über

das Gemüse und bestreue es mit Käse. Backe den Kartoffelauflauf mit Gemüse für zirka 30 Minuten im heißen Backofen goldbraun.

Tipp

Bestreue den Kartoffelauflauf mit Gemüse vor dem Servieren mit frisch gehackten Frühlingszwiebeln oder frischen Kräutern.