Überbackener Gemüseauflauf

Den überbackenen Gemüseauflauf kann man mit nahezu jeder Gemüsesorte zubereiten. Aus diesem Grund zählt er zu den beliebtesten Rezepten in der täglichen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zucchini
2 Stk.	Paprika
0.5 Bündel	Frühlingszwiebeln
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Schuss	Weißwein
1 Prise	Oregano
1 Prise	Salz
1 Prise	Majoran
250 ml	Schlagobers
1 Stk.	Ei
50 g	Käse
1 EL	Butter (für die Form)
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Ein **Überbackener Gemüseauflauf** besteht aus verschiedenen Gemüsearten, die ganz nach persönlichem Geschmack variiert werden können. Für diese Variante Karotten, Paprika und Zucchini putzen, waschen und in feine Streifen hobeln. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, dann mit Weißwein ablöschen. Alles Gemüse dazugeben und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Majoran würzen.

3. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und mit der Gemüsemischung füllen. Schlagobers mit Ei verrühren und gleichmäßig über dem Gemüse verteilen. Alles mit geriebenem Käse bestreuen und 25 Minuten lang im Backofen gratinieren.

Tipp

Ein Überbackener Gemüseauflauf ist nicht nur ein leckeres vegetarisches Hauptgericht, sondern schmeckt ebenso gut als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten.