

# Vegetarischer Erdäpfelauflauf

Das Rezept vom vegetarischen Erdäpfelauflauf schmeckt der ganzen Familie. Ein beliebte Gericht, das gerne nachgekocht wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

750 g	Erdäpfel
400 g	Möhren
0.5 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Zucchini (klein)
2 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 TL	Kurkuma
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
3 Stiele	Majoran
3 Stiele	Oregano
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
150 g	Bergkäse (gerieben)
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für den **vegetarischen Erdäpfelauflauf** die Erdäpfel schälen, waschen und in Scheiben hobeln. Die Sellerie, Zucchini und Möhren putzen, waschen und raspeln.
2. Die Butter in einer großen Bratpfanne erhitzen und das Gemüse zirka 5 Minuten andünsten. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen und danach mit Schlagobers ablöschen. Weitere 3-4 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein zerhacken, zum Gemüse geben.
3. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

4. Eine feuerfeste Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) dünn mit Erdäpfeln auslegen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Darauf eine Schicht Gemüse geben und den Vorgang noch zweimal wiederholen.
5. Als Abschluss den geriebenen Käse über den Erdäpfelaufbau verteilen und im Backofen zirka 40 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Zum vegetarischen Erdäpfelaufbau einen grünen Kopfsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark reichen.