

Gemüse Rezepte

Gemüse Käse Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Auflauf, Gemüse, Käse

450 g	Broccoli	1	Essl. Mehl
500 g	Möhren	125 ml	Milch
350 g	Kohlrabi	125 g	Schlagsahne
	Salz	1	Teel. Senf
200 g	Bresso Weichkäse mit 7		Salz
	-Kräutern		Pfeffer
1	Essl. Margarine		

1. Gemüse putzen, waschen. Broccoli in Röschen teilen. Möhren und Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden. Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser blanchieren: Kohlrabi 1-2 Minuten, Möhren 3-4 Minuten und Broccoli 1 Minute.

2. Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. Weichkäse klein würfeln. Margarine in einem Topf schmelzen. Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen. Mit Milch und Sahne ablöschen. Weichkäse in der Sahne schmelzen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Gemüsescheiben und Broccoliröschen reihenweise dachziegelartig in eine Auflaufform schichten, salzen und pfeffern. Weichkäse-Sauce darüber gießen. Im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 25 Minuten überbacken.