HAUPTGANG

KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF

★★★★★ (106)

CA. 1H 20 MINUTEN
FÜR 4 PERSONNEN

ZUTATEN

Küchenutensilien: Auflaufform 35 x 25 cm

Teig

4	Eier (L)
3.5 dl	Milch
2 EL	grobkörniger Senf
230 g	Weissmehl
½ TL	Salz
4 EL	Rapsöl

Gemüse

2	Zwiebeln, in Spalten
400 g	festkochende Kartoffeln, in Spalten
600 g	Wurzelgemüse, in Spalten (z.B. Karotten, Randen, Sellerie)
300 g	Rosenkohle
75 ml	Rapsöl
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer
2 EL	Tomatenpüree
1 TL	Paprikapulver, edelsüss
2 EL	Thymianblättchen
2 EL	Rapsöl zum Einfetten der Form

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Eier mit der Milch und dem Senf mit dem Schwingbesen verrühren, bis die Masse schaumig wird. Das Mehl unter die Ei-Mischung heben. Ca. 30 Minuten zugedeckt stehen lassen.

2. Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln, das Wurzelgemüse, den Rosenkohl, das Rapsöl, das Tomatenmark, das Paprikapulver und den Thymian in die Auflaufform geben und gut vermengen. 25 bis 30 Minuten rösten, bis alles gar ist und eine schöne Farbe hat. Das
geröstete Gemüse in eine Schüssel geben. Die Form abspülen und abtrocknen.

3. Die Auflaufform einfetten und 5 bis 10 Minuten im Ofen heiss werden lassen. Den Teig in die heisse Form giessen und das Röstgemüse über dem Teig verteilen und ca. 20 Minuten backen. Die Hitze auf 180 °C Umluft reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten fertig backen.

TIPP

- Das Rezept kann beliebig mit anderem Gemüse ergänzt werden.
- Es eignet sich sehr gut um Resten zu verwerten. Bereits gekochtes Gemüse wird bei Schritt 3 integriert.
- Dazu passt Blattsalat