



Gemüse-Kartoffel-Auflauf

Eine vegetarische Variante aus Kartoffeln und Wurzelgemüse.



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
2-3 Zweige Rosmarin
3 Möhren
1 Rote Bete
1 Pastinake
500 g vorwiegend fest
kochende Kartoffeln
3 Esslöffel Olivenöl
100 ml Milch
250 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
100 g geriebener Emmentaler

Zubereitung

Zwiebeln fein würfeln. Rosmarinnadeln von den Zweigen entfernen und grob hacken. Möhren, Rote Bete, Pastinake und Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln.

2 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erwärmen und die Zwiebeln kurz andünsten. Rosmarin zugeben und kurz mit dünsten. Milch und Sahne zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl fetten. Möhren, Rote Bete, Pastinake und Kartoffeln in der Form schichten und mit der Sahnesoße übergießen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Drittel 40 Minuten backen. Danach geriebenen Käse auf das Gemüse streuen und weitere 20 Minuten backen.