



Möhren-Kartoffel-Auflauf



Zutaten für 2 Portionen

4 große Möhren
4 große Kartoffeln (festkochend)
1 kleine Zwiebel
Schnittlauch
100 g Gratinkäse
100 ml Sahne

Zubereitung

Zwiebel schälen, schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten.

Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel bzw. Scheiben schneiden.

Kartoffelstückchen ca. 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Möhrenscheiben zu der Zwiebel in die Pfanne geben und 10 Minuten dünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese dann zusammen mit den Kartoffeln in eine Auflaufform geben, mit Sahne übergießen und dem Gratinkäse bestreuen.

Bei 175 Grad Celsius im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Den Auflauf mit etwas Schnittlauch bestreuen.