

Kartoffelauflauf mit Gemüse

Angaben für 10 Portionen

1300g	Kartoffeln geputzt, festkochend
20g	Salz
5g	Pfeffer
5g	Muskatnuss
5g	Knoblauch
100g	Butter
160g	Ei (4 St)
300g	Sahne
200g	Milch
500g	Zucchini, Möhren, usw.
500g	Broccoli
200g	Käse gerieben

Aus Sahne, Milch, Ei und Gewürze einen Guss zubereiten. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine gebutterte Gratinform schichten. Zucchini und Möhren putzen und grob raspeln. Auf die Kartoffelschicht verteilen. Broccoli putzen, in kleine Röschen teilen, auf die Aufläufe verteilen. Salzen. Restliche Kartoffeln draufschieben, mit dem Guss übergießen. Bei 160°C ca. 1 St. backen. Am besten noch eine Stunde in Backofen ziehen lassen, es lässt sich dann besser schneiden oder ausstechen. Erst kurz vor dem Servieren mit dem Käse überbacken.

Empfohlene Beilagen: Tomatensauce, Paprikasauce, Gorgonzolasauce, Kräutersauce
Verschiedene Rohkostsalate