

Gemüseauflauf mit Mangold, Karotten und Kartoffeln

Zutaten:

400 g Kartoffeln
Mangold
5 Karotten
1 Ei Öl
150ml Gemüsebrühe
1 Becher Schlagsahne
1 Ei
100g Mozzarella
Butter
Salz und Pfeffer
Rosmarin, Thymian, Muskat

Zubereitung:

Öl in eine Pfanne geben, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zugeben, danach die in Scheiben geschnittenen Karotten und zuletzt den gewaschenen und geschnittenen Mangold zufügen. Salzen und pfeffern und etwas Musakt zugeben. Rosmarin und Thymian in die Gemüsebrühe geben und aufgießen, etwas reduzieren lassen.

Eier mit Sahne verquirlen. Gemüse in eine Kasserolle füllen, mit Sahne und Eiermasse aufgießen.

Gewürfelten Mozzarellakäse darauf verteilen, sowie Butterflocken.

Bei 180 Grad ca. 40 min. im Backofen bei Ober-Unterhitze garen

Wir wünschen „Guten Appetit“

