

Robert's vegetarischer Auflauf

Autor des Rezepts:



Kartoffel Möhren Auflauf

Weitere Bilder:



Rezept Zutatenliste

Zutaten:

- * 1 kg Kartoffeln
- * 1 kg Möhren
- * 2 mittelgroße Zwiebeln
- * 2 Knoblauchzehen
- * 8 Eier
- * 100 ml Milch
- * 200 ml Schlagsahne



* 200 g geriebener Käse

* 2 Ei 8- Kräuter-Mischung

* Salz und Pfeffer

Zubereitungsanweisung

- Wasser im Wasserkocher erhitzen

- Kartoffeln in einem Topf geben, das gekochte Wasser dazugießen und die Kartoffeln 20 min auf dem Herd kochen

- Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit kochendem Wasser geben

- 6 Eier anpieken und anschließend 10 min kochen

- gekochte Eier abgießen 10 min kochen

- gekochte Eier abgießen, abschrecken, abpellen und in Scheiben schneiden

- Zwiebeln und Knoblauch schälenwürfeln

- Zwiebeln und Knoblauch in eine Pfanne geben und dünsten

- fertig gekochte Kartoffeln vom Herd nehmen, abgießen, abpellen und in Scheiben schneiden

- die fertig gekochten Möhren abgießen



- den Herd bei 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
 - anschließend wird die Eiermilch vorbereitet mit einem Mixer
 - die Auflaufform wird eingefettet
 - Zum Schluß werden die vorbereiteten Zutaten in eine Auflaufform gestapelt und mit der Eiermilch übergossen
 - Nach dem Stapeln wird der Auflauf mit Käse bestaut und ab in den Backofen für ca. 20 min.
-

Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

Zubereitungszeit	5 Min	Schwierigkeitsgrad	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten pro Portion	
Vegetarisches Gericht	Nein		