

Gemüse-Auflauf mit Crème fraîche

3 Tomaten	350 g Brokkoli	4 Karotten
kleine Dose Mais	2 Paprikaschoten	2 Zucchini
150 ml Gemüsebrühe	350 g Crème-fraîche	150 g Gouda
Butter		

Zuerst die Paprikaschoten in feine Streifen schneiden und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Dann den Brokkoli waschen und in Röschen zupfen und Die Karotten schälen und fein raspeln.

Nun den Backofen auf 190 °C vorheizen und eine Auflaufform ausfetten.

Jetzt die Tomaten,Zucchini,Paprikastreifen, Mais und Brokkoli hineinschichten und die Karottenraspel auf dem Gemüse verteilen. Die Gemüsebrühe mit der Crème fraîche verrühren und über den Auflauf gießen.

Als letztes den Auflauf im Ofen 15 min backen, dann erst den Käse darüber streuen und nochmals 25 Minuten überbacken.

NN am 17. April 2024