

# Bunter Gemüse-Quinoa-Auflauf mit Feta und Ajvar

**Für zwei Personen**

**Für den Auflauf:**

75 g bunte Quinoa	1 kleine Möhre	100 g Kohlrabi
$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote	50 g Fetakäse	65 g Mozzarella
2 Eier	50 g Schmand	Butter
150 ml Gemüsefond	1-2 EL Ajvar	1-2 Zweige glatte Petersilie
1-2 Zweige Basilikum	4 cl Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1-2 Zweige glatte Petersilie

**Für den Auflauf:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Möhre und Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Paprika halbieren, putzen und ebenfalls würfeln. Alles in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform buttern und das Gemüse darin verteilen.

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Quinoa nach Packungsangabe in Fond garen. In einem Sieb abtropfen lassen und dann mit fein zerkrümeltem Feta, zerkleinertem Mozzarella und gehackten Kräutern vermischen. Etwas Feta für den späteren Gebrauch aufbewahren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Quinoamasse kleine Kugeln abdrehen und diese in der Form verteilen.

Eier mit Schmand und Ajvar verrühren, salzen, pfeffern und über die Quinoakugeln geben. Restlichen Feta darüber verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 35 Minuten backen.

**Für die Garnitur:**

Auflauf mit Petersilie garnieren.

Johann Lafer am 14. Juni 2023