

Bunter Gemüse-Hack-Auflauf

4 Karotten	4 Stück, mittel	400 g Kartoffeln, festk.
1 kl. Kohlrabi	1 Prise Salz/Jodsalz	1 Prise Pfeffer
2 Zwiebeln	1 Tl Rapsöl	500 g Tatar, roh
1 Tl Paprikapulver	2 Eier	150 ml Milch, fettarm
50 g Crème-légère	2 El Schnittlauch	Muskatnuss
1 El Paniermehl	100 g Käse	

Broccoli waschen und in Röschen teilen. Karotten, Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Karotten, Kohlrabi und Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Broccoli zufügen und weitere ca. 5 Minuten garen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, Zwiebeln und Tatar darin ca. 5 Minuten scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gemüse und Tatarmischung in eine große Auflaufform (ca. 30 x 30 cm) füllen und vermischen.

Für die Sauce Eier mit Milch, Crème légère und Schnittlauch verquirlen und mit 1/2 TL Salz und Muskatnuss würzen. Sauce über den Auflauf geben und mit Paniermehl und Käse bestreuen. Gemüse-Hack-Auflauf im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen und servieren.

NN am 22. Juli 2022