

Kartoffelaufbau mit Gemüse

Zutaten für 5 Portionen

- 8 Kartoffeln (mittelgroße)
- 600 g Gemüse (nach Wahl z.B. Zucchini, Möhren, Erbsen, Tomaten o.ä.)
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 100 g Schmelzkäse (oder Frischkäse)
- 1 TL [Gemüsebrühpulver](#) (oder unsere [Gemüsepaste](#))
- 200 g geriebener Käse (nach Wahl)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

So machst du den Gemüse-Kartoffel-Auflauf:

1. Schäle das Gemüse und die Kartoffeln und schneide alles in dünne Scheiben oder Stücke. Blumenkohl oder Brokkoli wäschst du und teilst ihn in kleine Röschen.
2. Koche die Kartoffelscheiben und die Möhren für etwa 10 Minuten vor. Dann sind sie schon bissfest und der Auflauf muss nicht so lange im Backofen bleiben.
3. Verteile die Kartoffelscheiben und das Gemüse in einer Auflaufform.
4. Verrühre die Sahne mit der Gemüsebrühe und dem Schmelz- oder Frischkäse und reibe den Knoblauch hinein. Verteile die Sauce über der Mischung in der Auflaufform (ich empfehle dir diese [Glasauflaufform*](#)) und rühre alles nochmal gut durch.
5. Bestreue den bunten Kartoffelaufbau vor dem Backen mit Käse deiner Wahl. Wir nehmen meistens Gouda. Wer es etwas würziger mag, kann auch gern Bergkäse verwenden. Milder wird der Auflauf mit Mozzarella.
6. Backe den Gemüse-Kartoffel-Auflauf bei 200°C Ober-/Unterhitze für etwa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Genauso gern wie diesen Kartoffelaufbau mag ich auch unser schnelles [Kartoffelgratin aus der Heißluftfritteuse](#), das sich perfekt für kleinere Mengen eignet.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

