

Rezept

# Süßkartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Süßkartoffel-Auflauf, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Süßkartoffeln	<b>1</b> kleine Stange Lauch
<b>1</b> Zucchini	<b>200 g</b> Cheddar
<b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 TL</b> Kurkumapulver
Salz	Pfeffer
¼ l Gemüsebrühe	Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Süßkartoffeln waschen, schälen und ca. 2 cm groß würfeln. Lauch putzen, gründlich waschen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren, in Scheiben schneiden. Käse in Scheiben schneiden.
2. Ofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten. Süßkartoffeln, Lauch und Zucchini mischen, mit Paprika- und Kurkumapulver, Salz und Pfeffer würzen. In die Auflaufform geben, Brühe zugießen. Käse obenauf legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 30 Min. backen.