Rezept

Einfacher Gemüseauflauf

Ein Rezept von Einfacher Gemüseauflauf, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	Kürbisfruchtfleisch (geschält gewogen)
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Butter für die Form und zum Belegen
200 g	Sahne
5 EL	geriebener Emmentaler
	frisch geriebene Muskatnuß
	Pfeffer aus der Mühle
600 g	Kartoffeln (festkochende Sorte)
2	frische rote Chilischoten
300 ml	Milch
1	Ei
1 TL	getrockneter Thymian
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Geschälten Kürbis in zentimetergroße Würfel oder in dünne Scheibchen schneiden. Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln. Frühlingszwiebeln waschen, Welkes und Wurzelbüschel wegschneiden. Längs halbieren, in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Chilischoten längs aufschlitzen, Kerne ausspülen, Stiele weg. Schoten in feine Streifen schneiden.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (erst später einstellen: Umluft 160 Grad). Eine große feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Milch mit der Sahne und dem Ei verquirlen, Käse untermischen, mit Thymian, Muskat, Salz und reichlich Pfeffer würzen.

3. Kürbis, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln in die Form einschichten, mit Chilistreifen bestreuen. Die Eiermilch angießen, Butterflöckchen auf der Oberfläche verteilen. Im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde überbacken. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Kruste nicht zu dunkelbraun wird (vielleicht auch schon früher: Also ab und zu mal durch die Ofenscheibe schauen!).