Rezept

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Camembert

Ein Rezept von Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Camembert, am 29.05.2025

Zutaten

- **400 g** kleine fest kochende Kartoffeln
- **250 g** Möhren
- Pfeffer
- **150 ml** Milch (1,5 % Fett)
- **1** gehäufter EL Magermilchpulver
- 1/2 TL Öl für die Form
- Salz
- **300 g** TK-Brokkoli
- **60 g** Camembert (30 % Fett i.Tr.)
- **2** Eier
- Paprikapulver, edelsüß

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, in der Schale in kochendem Salzwasser in 20-25 Min. garen. Möhren putzen, schälen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Brokkoli in leicht gesalzenem Wasser 6-8 Min., Möhren 5 Min. garen. Abgießen, abschrecken, abtropfen lassen, leicht salzen und pfeffern.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Camembert klein würfeln. Die Milch mit den Eiern und dem Milchpulver verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine Auflaufform mit dem Öl einfetten.

3. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Mit Brokkoli, Möhren und Käse vermischen. In der Form verteilen und mit der Eiermilch übergießen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 30-35 Min. überbacken, bis die Eiermilch gestockt ist.