

Rezept

## Schneller bunter Gemüseauflauf

Ein Rezept von Schneller bunter Gemüseauflauf, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> gemischtes Gemüse (z. B. Möhren, Kohlrabi, Petersilienwurzeln, Sellerie und Lauch oder Rosenkohl und Mangold)	1/2 Päckchen TK-Petersilie
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>125 g</b> frischer Ricotta
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>1 EL</b> Butter

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Gemüse waschen und putzen oder schälen, grob schneiden und in der Küchenmaschine fein zerkleinern.
2. Gemüse mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprika mischen. Ricotta mit Eiern, Salz und Pfeffer verrühren.
3. Gemüse und Ricottacreme mischen und in eine hitzebeständige Form füllen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 45 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.