

Rezept

Süßkartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Süßkartoffel-Auflauf, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Süßkartoffeln	1 kleine Stange Lauch
1 Zucchini	200 g Cheddar
2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL 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.