



## HAUPTGANG

## KARTOFFEL-GEMÜSE-AUFLAUF



★★★★★ (44)

CA. 1H 20 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONNEN

## ZUTATEN

Küchenutensilien: Auflaufform 35 x 25 cm

## Teig

- 4 Eier (L)
- 3.5 dl Milch
- 2 EL grobkörniger Senf
- 230 g Weissmehl
- ½ TL Salz
- 4 EL Rapsöl

## Gemüse

- 2 Zwiebeln, in Spalten
- 400 g festkochende Kartoffeln, in Spalten
- 600 g Wurzelgemüse, in Spalten (z.B. Karotten, Randen, Sellerie)
- 300 g Rosenkohle
- 75 ml Rapsöl
- ½ TL Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 TL Paprikapulver, edelsüss
- 2 EL Thymianblättchen
- 2 EL Rapsöl zum Einfetten der Form

## ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig die Eier mit der Milch und dem Senf mit dem Schwingbesen verrühren, bis die Masse schaumig wird. Das Mehl unter die Ei-Mischung heben. Ca. 30 Minuten zugedeckt stehen lassen.
- 2 Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Kartoffeln, das Wurzelgemüse, den Rosenkohl, das Rapsöl, das Tomatenmark, das Paprikapulver und den Thymian in die Auflaufform geben und gut vermengen. 25 bis 30 Minuten rösten, bis alles gar ist und eine schöne Farbe hat. Das geröstete Gemüse in eine Schüssel geben. Die Form abspülen und abtrocknen.
- 3 Die Auflaufform einfetten und 5 bis 10 Minuten im Ofen heiss werden lassen. Den Teig in die heisse Form giessen und das Röstgemüse über dem Teig verteilen und ca. 20 Minuten backen. Die Hitze auf 180 °C Umluft reduzieren und weitere 15 bis 20 Minuten fertig backen.

## TIPP

- Das Rezept kann beliebig mit anderem Gemüse ergänzt werden.
- Es eignet sich sehr gut um Resten zu verwerten. Bereits gekochtes Gemüse wird bei Schritt 3 integriert.
- Dazu passt Blattsalat