



# Kartoffel-Gemüse-Auflauf

## Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- etwas Butter
- 3 Eier
- 120 ml Sahne
- 125 ml saure Sahne
- 1 TL Thymian
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Paprikapulver
- Reibekäse

Gemüse nach Wahl  
Calle verwendet:

- 1/2 Brokkoli
- 3 Karotten
- 1 Zucchini
- 1/2 Paprika

## Zubereitung

1. Kartoffeln vorkochen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse ebenfalls in Salzwasser kurz bissfest vorkochen.
2. Sahne, saure Sahne, Eier, Thymian, Muskat, Paprikapulver, sowie viel Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen zu einer glatten Menge rühren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Die Auflaufform für den Geschmack mit Butter einreiben. Eine Hälfte der Kartoffeln in die Form geben. Darauf nun das Gemüse verteilen. Anschließend mit den restlichen Kartoffeln bedecken.
4. Die Soße gleichmäßig über den Auflauf verteilen. Außerdem ein kleines bisschen Butter über den Auflauf geben. Danach für 20 Minuten backen.
5. Im Anschluss Reibekäse darüber verteilen und für weitere 20 Minuten backen. Servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

**CALLEKOCHT**  
Calle's REZEPTE

