



Qualität. schmeckt. selbstgemacht



Köstliche Herbstaufläufe

Calles herzhafte warme Variationen



Inhalt

Auflauf-Rezepte

S. 4-5

Tomate-Mozzarella Nudelauf

Einfach, aber lecker -
Auflauf für jeden Tag

S. 6-7

Cremiger Kürbis- Kartoffelauf

Vollmundige wärmende
herbstliche Speise

S. 8-9

Gemüse-Käse- Auflauf mit Speck

Backen für Käseliebhaber,
mit Speck verfeinert



Pasta-Tomate-Mozzarella

Nudelgericht für jeden Tag

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 250 g Pasta
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Tomaten
- Salz & Pfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 200 g Mozzarella
- Frische Petersilie

Zubereitung

1. Die Pasta nach den Anweisungen auf der Verpackung al dente kochen. Abgießen und beiseitestellen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Knoblauch fein hacken und in der Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und zur Pfanne hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano würzen. Die Tomatenmischung für etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist.
3. Die abgetropften Nudeln zur Tomatensoße in der Pfanne geben und gut vermengen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den Nudeln verteilen. Die Pfanne mit abmontiertem Griff für 15-20 Minuten in den Backofen geben.
4. Im Anschluss heiß servieren und genießen!



Zubereitet mit:



Hochrandpfanne



Flexlöffel

Kürbis-Kartoffelauflauf

Wärmendes Soulfood

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 500 g Kürbis
- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne
- 100 g Reibekäse
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Kernmischung
- Petersilie

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Kürbis, sowie die Kartoffeln in dünne Streifen schneiden und abwechselnd in der Auflaufform verteilen.
2. Sahne in eine Schale geben und Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Sahne-Mischung über den vorbereiteten Auflauf geben. Anschließend mit Käse, sowie Kernmischung bestreuen, sodass der Auflauf bedeckt ist.
3. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen für ca. 40 Minuten backen. Bis der Auflauf goldbraun und die Kartoffeln weich sind.
4. Das Kürbis-Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Servieren und genießen!

Zubereitet mit:



Bratreine Auflaufform



Pfannenwender





Gemüse-Käse-Auflauf mit Speck

Herzhaft und würzig

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 200 g gemischtes Gemüse (z.B. Brokkoli, Karotten, Blumenkohl)
- 150 g Speck
- 200 g geriebener Käse
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- Salz & Pfeffer
- Prise Muskatnuss
- Frische Petersilie

Zubereitung

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den gewürfelten Speck knusprig anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2. In derselben Pfanne die gehackten Knoblauchzehen in 2 EL Butter anschwitzen. Das vorbereitete Gemüse hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Den angebratenen Speck wieder hinzufügen und alles gut vermengen.
3. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Sahne und Milch hinzufügen und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform einfetten und das gedünstete Gemüse-Speck-Gemisch gleichmäßig darin verteilen. Die Hälfte des geriebenen Käses über das Gemüse streuen.
4. Die Eirmischung gleichmäßig über das Gemüse gießen. Den restlichen geriebenen Käse über die Eirmischung streuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für etwa 25-30 Minuten backen.
5. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Nach Belieben mit gehackter frischer Petersilie garnieren. Guten Appetit!

Zubereitet mit:



Bratreine Auflaufform



Küchenspatel