Möhrentorte mit Kartoffel

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

Zutaten (6 Personen)

» 750g Kartoffel(n)
» 750g Möhre(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 4 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 150g Gorgonzola
» 1/2 Bd. Majoran
» 400ml Schlagsahne
» 3 Ei(er)
» Muskat

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Möhren schälen und in Stücke teilen. Knoblauchzehe abziehen und hacken. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln und Knoblauch in 2EL Butterschmalz 5-10min unter Wenden anbraten. Salzen und pfeffern. Möhren im übrigen Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in Stücke teilen.

2. Kartoffeln, Möhren und Käse in eine größere Form schichten. Majoran abbrausen, trockentupfen, bis auf einige Blätter hacken. Gehackten Majoran, Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat verrühren, über die Torte gießen. Im Ofen ca. 60min backen. Mit übrigem Majoran und evtl. Möhrenstreifen garnieren.

Nährwerte: 500kcal/E15g/F36g/KH27g pro Portion

angelegt am: 29.08.2006 Rezept-Nr: 2159

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke