

# Gemüse mit Kartoffel-Käse-Haube

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Möhre(n)
- » 300g Sellerie
- » 300g Porree
- » 1 Zwiebel(n)
- » 60g Butter/Margarine
- » 25g Mehl
- » 2 EL Tomatenmark
- » 250ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200ml dunkles Bier
- » 1 EL Zitronensaft
- » 150g Cheddar-Käse
- » 150ml Milch

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, in Salzwasser ca. 20min garen. Möhren, Sellerie schälen, waschen, klein schneiden. Porree putzen, waschen, in Ringe teilen. Zwiebel abziehen, hacken, in 30g Butter dünsten. Gemüse zugeben, kurz mitdünsten.

2. Mehl über das Gemüsestäuben. Tomatenmark zufügen, anschwitzen lassen. Brühe und Bier angießen. Salz, Pfeffer, Zitronensaft zufügen und weitere 15min garen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

3. Käse raspeln. Kartoffeln abgießen, durch eine Presse drücken, mit 30g Butter, warmer Milch, 130g Käse verrühren. Gemüse in eine gefettete Form geben. Püree darauf verteilen. Mit 20g Käse bestreuen. Im Ofen 20min überbacken. Evtl. mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 590kcal/E21g/F28g/KH57g pro Portion

angelegt am: 29.08.2006

Rezept-Nr: 2160

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