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 Gemüse stäuben. 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