Kartoffelschnee mit Gemüse

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 1,25kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 2-3 Möhre(n)
- » 2 Stangen Porree
- » 250g Champignons
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 2 EL Öl
- » 1/2 TL Thymian
- » 2 EL Mehl
- » 2 EL Tomatenmark
- » 125ml Rotwein
- » 375ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 250ml Milch
- » 1 EL Butter/Margarine
- » Muskat
- » 5 EL Crème fraîche
- » 100g Schafskäse

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In Salzwasser ca. 2min blanchieren. Das Gemüse putzen bzw. schälen und waschen. Die Möhren fein würfeln, den Porree in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen, mit einem Tuch feucht abreiben und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides fein hacken.

2. Das Öl erhitzen, Pilze, Zwiebel und Knoblauch unter Rühren darin anbraten. Möhren sowie Porree zufügen und alles ca. 5min braten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Mehl darüberstäuben, das Tomatenmark einrühren. Beides anschwitzen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Ca. 5min köcheln lassen.

3. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln abgießen. Warme Milch und die Butter dazugeben. Die Kartoffeln zu Püree zerstampfen, mit Salz und Muskat abschmecken. Das Püree in eine gefettete Auflaufform streichen, das Gemüse daraufgeben. Die Crème fraîche darüber verteilen und den zerbröckelten Käse darüberstreuen. Im heißen Ofen 25-30min backen.

Nährwerte: 590kcal/E25g/F24g/KH62g pro Portion

angelegt am: 04.02.2007 Rezept-Nr: 2194

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