

Gemüseauflauf

Zutaten



200 Gramm geriebener Käse



1 bis 2 Stangen Lauch

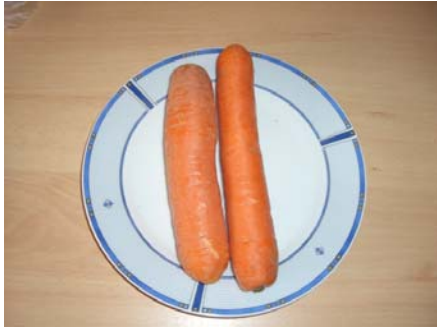


300 Gramm Broccoli

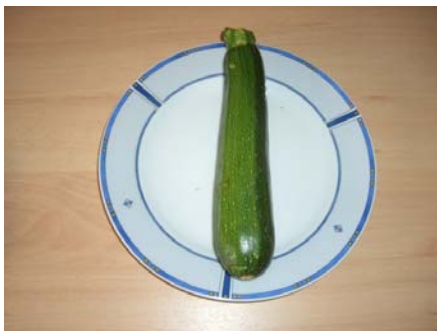


1/2 Kopf Blumenkohl

Gemüseauflauf



1 oder 2 Karotten



1 Zucchini



100 Gramm Champignons



1 Zwiebel

Gemüseauflauf



1/2 Becher Saure Sahne



2 Esslöffel und 1 Teelöffel Butter



1 bis 2 Esslöffel Mehl



1 Esslöffel Fleischbrühe

Gemüseauflauf



1/2 Liter Gemüsewasser, das während des Kochens anfällt

Zubereitung



Topf mit Wasser auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Strunk aus dem Blumenkohl schneiden

Gemüseauflauf



Blumenkohl klein schneiden



Blumenkohl in den Topf geben



Karotten-Enden abschneiden



Karotten schälen

Gemüseauflauf



Karotten klein schneiden



Karotten in den Topf geben



Champignons waschen



Champignons in Scheiben schneiden

Gemüseauflauf



Champignons auf einen Teller legen



Zucchini waschen



Zucchini-Enden abschneiden



Zucchini klein schneiden und zur Seite stellen

Gemüseauflauf



wenn das Wasser kocht,
Deckel auf den Topf geben



Herd auf mittlere Stufe zurückschalten und
ca. 10 Minuten kochen



Lauch waschen



Lauch in Ringe schneiden

Gemüseauflauf



Lauch zur Seite stellen



Zwiebel schälen



Zwiebel klein hacken



Zwiebel auf Teller legen

Gemüseauflauf



Broccoli-Röschen vom Strunk schneiden



Broccoli-Röschen in den Topf geben



Deckel auf den Topf legen und alles etwa 3 Minuten kochen lassen



Mehl auf einen Teller geben

Gemüseauflauf



weiche Butter dazugeben



beides mit einer Gabel vermischen



Sieb auf eine Schüssel stellen



Gemüse abgießen

Gemüseauflauf



Gemüsewasser in einen Messbecher gießen



Gemüsewasser in einen Topf gießen



Herdplatte auf mittlere Stufe schalten



Mehl-Buttermischung in das
Gemüsewasser geben

Gemüseauflauf



Fleischbrühe dazugeben



Sauerrahm in den Topf geben



Auflaufform richten



Lauch in die Form geben

Gemüseauflauf



Champignons dazugeben



Zucchini hinzufügen



gekochtes Gemüse darüber geben



Zwiebeln darüber streuen

Gemüseauflauf



Soße darüber gießen



Auflauf mit Käse bestreuen



Backofen auf 170°C stellen



Auflauf in den Backofen stellen und ca. 45 bis 60 Minuten backen – fertig!

Guten Appetit!