

# Gemüseauflauf

## Zutaten



200 Gramm geriebener Käse



1 bis 2 Stangen Lauch

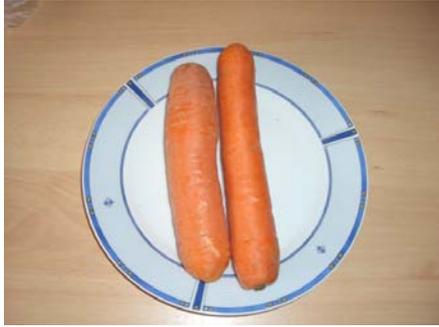


300 Gramm Broccoli

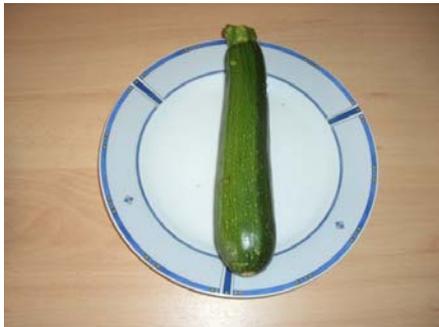


1/2 Kopf Blumenkohl

# 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

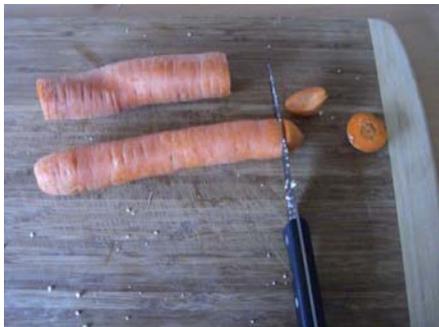
# Gemüseauflauf



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!**