

Bunter Gemüse-Auflauf (4 Pers.)

Zutaten

2 rote Paprikaschoten

3 Zucchini

500 gr. Broccoli

3 Möhren

1/8 l Wasser

1 EL Gemüsebrühe

250 gr. Creme fraiche

100 gr. geriebenen Käse

Zubereitung

Die Paprikaschoten putzen, waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Dann die Paprika in Streifen schneiden.

Die Zucchini putzen, waschen und auch in Streifen schneiden. Den Broccoli putzen, waschen und in Stücke schneiden. Alles in eine flache Auflaufform geben.

Die Möhren schälen, raspeln und auf dem Gemüse verteilen.

Aus Wasser und Brühe eine Einheit herstellen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Creme fraiche einrühren.

Die Soße über den Auflauf gießen und bei 200 Grad Celsius ca. 20 Minuten im Backofen garen. Den geriebenen Käse darüber geben und weitere 20 Minuten überbacken.

Dazu Schweinemedallions reichen.

Dieses ist mal etwas leichtes!