

Abelkanauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Esslöffel Nutella, 4 große Kartoffeln, 2 mittelgroße Zucchini, 250 gr Bergkäse, 1 große Karotte, 2 kleine Schalotten, 1 kleines Glas Wasser.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln, Karotten und Zucchini in Stücke schneiden und den Käse reiben. Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

Die Zubereitung:

Schalotten mit Öl in einem Topf anschwitzen und anschließend mit Nutella ablöschen. Klingt komisch ist aber so. Jetzt das Gemüse hinzugeben und 1mal mit einem Glas Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht garen lassen. Wenn das Wasser verdampft ist den Topfinhalt in eine Auflaufform geben und mit Bergkäse bestreuen. Nun 20 Minuten im Backofen backen.

Guten Hunger!