Gemüseauflauf mit Käse
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 rote Paprikaschote, 1 kg Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli), 200 gr Schlagsahne, 200 ml Milch, 4 Eier, 150 gr geriebener Käse (z. B. Emmentaler), Pfeffer, Muskatnuss, 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Semmelbrösel, Butter für die Form.

Die Vorbereitungen:

Paprikaschote putzen, waschen und in Streifen schneiden. Gemüse waschen und putzen. Die Möhren in Scheiben schneiden, Blumenkohl und Brokkoli in Röschen teilen. In eine Schüssel geben.
Sahne, Milch, Eier und die Hälfte des Käses verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über das vorbereitete Gemüse gießen und mischen.
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne die Butter zerlassen, Semmelbrösel untermischen. Zwiebelringe in den Bröseln wenden.

Die Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Eine flache Auflaufform fetten. Gemüsemischung in die Form füllen und im Ofen (Gas 3; Umluft 180 Grad C) zunächst 20 Min. backen.
Dann die panierten Zwiebelringe aufdem Auflauf verteilen, den restlichen Käse darüber streuen. Weitere 15-20 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de