

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Das Rezept reicht für ca. 17 Kinder + 3 Erwachsene

ZUTATEN:

3000g Kartoffeln
3000g gemischtes Gemüse
(nach Saison und Geschmack: Möhren, Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini...)
850ml Gemüsebrühe
5 Becher Schmand
5 TL Butter oder Butterschmalz
Salz, Pfeffer, evtl. Muskat
600g geriebener Gouda
10 EL Mandelblätter

ZUBEREITUNG (Dauer ca. 60 min)

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in der Brühe ca. 15 Min. kochen. Kartoffeln und Gemüse aus der Brühe rausnehmen, Schmand in die Brühe einrühren und ca. 5 Min. bei offenem Deckel köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffeln und Gemüse in eine Auflaufform füllen, Soße drüber geben und mit dem Käse bestreuen. Bei 175° Umluft ca. 20 Min. überbacken. Mandeln in der Butter kurz anbraten und zum Schluß über den fertigen Auflauf geben.

