

Kartoffeln vom HOF DÖRKES

Rezept Gemüse-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 8 Personen:

800 g Champignons
1 kg geschälte Kartoffeln
800 g tiefgekühlte grüne Bohnen
800 g tiefgekühlter Brokkoli
1 Glas eingelegte Tomatenpaprika
200 g Feta

Für den Guss:

350 g Crème fraîche
250 ml Sahne
3 Esslöffel Speisestärke
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer

Zum Bestreuen:

250 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln in 2 cm große Würfel, Bohnen in 3 cm große Stücke schneiden.

Brokkoli in kleine Röschen teilen. Eingelegte Paprika abtropfen lassen und in Würfel oder Streifen schneiden. Feta würfeln. Alles vermengen und in eine Auflaufform geben.

Für den Guss die angegebenen Zutaten verrühren. Etwa 130 g Käse unterziehen. Über das Gemüse-Kartoffel-Gemisch geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten garen.

HOF DÖRKES Stadtfeld 45 47906 Kempen

Bei uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!

Kochen müssen Sie allerdings selbst!