



Gemüseauflauf

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Gemüseauflauf

2 Stk	Lauch-Stangen
200g	Rüebli
2 Stk	Kohlräbli
	Salz
300g	Champignons
1 Stk	Zwiebel
20g	Butter
300g	Vollrahm
	Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
200g	Gorgonzolakäse

Gemüse putzen, Lauch in Ringe schneiden, Rüebli und Kohlräbli schälen und in Scheiben schneiden.

Alles 2-3 Minuten in Salzwasser blanchieren.

In ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln fein würfeln.

Pilze und Zwiebeln in heissem Fett andünsten.

Mit 200 g Vollrahm ablöschen und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und bis auf 1 EL zu den Pilzen geben.

Gorgonzolakäse mit restlichem Vollrahm glattrühren.

Eine Auflaufform einfetten.

Gemüse und Pilze mit Rahmsauce schichtweise in Auflaufform geben.

Mit Kohlräblischeiben abschliessen.

Die Käse-Rahm-Mischung darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen.

Während der letzten 10 – 15 Minuten den Auflauf mit Alufolie abdecken.

En Guetä

