



Ihr Rezept: Bunter Gemüse-Auflauf mit Schmelzkäse



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.
Kalorien	1009
KiloJoule	4225

Zutatenliste

Allgemein

Kartoffeln (mehlig-festkochend)	800 g
Lauch	500 g
Karotten	500 g
Rinderhack	250 g
gehackte Zwiebel	1
Eigelb für Fleischbällchen	2
Salz, Pfeffer, Chili, Muskatnuss	
Semmelbrösel	4 EL
Butterschmalz	40 g
Schmelzkäse für die Sauce	300 g
Schmelzkäse zum Überbacken	50 g
Crème fraîche	200 g
Fleischbrühe	1/4 l
Eier für die Sauce	3
Schnittlauch	
Butter zum Ausfetten der Form	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Kartoffeln bissfest kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Lauch in Ringe schneiden, Karotten würfeln und blanchieren. Aus dem Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, wenig Chili, gehackter Zwiebel, 4 EL Semmelbrösel und 2 Eigelb kleine Bällchen formen und in Butterschmalz 4 Minuten von allen Seiten anbraten. Crème fraîche und Fleischbrühe erhitzen. Den Schmelzkäse darin zur cremigen Sauce kochen. 3 Eigelb unterrühren. Mit frisch geriebener Muskatnuss herzhaft würzen. In die mit Butter gefettete Auflaufform eine Lage Kartoffelscheiben schichten. Dann folgt eine Schicht Karottenwürfel. Nach einer weiteren Lage Kartoffeln den Lauch einschichten. Wichtig: Nach jeder einzelnen Schicht mit Käsesauce übergießen. Zum Schluß die Fleischbällchen

obendrauf legen und mit Schmelzkäsescheiben in der Mitte bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C (Gas Stufe 4) etwa 30 Minuten überbacken. Mit frischen Schnittlauchröllchen überstreut servieren.

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:
<http://www.cma.de/rezepte/>

(C) 2006 CMA Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH