

Gemüse-Kartoffel Auflauf mit Kochschinken aus der rechteckigen Ofenhexe von Pampered Chef

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 8 SmartPoint Punkte Team blau

Zutaten:

- 750 g Rosenkohle, geputzt und halbiert
- 2 große Kohlrabe, geschält und geviertelt
- 800 g Kartoffeln
- 500 g mageren Kochschinken, ca. 1cm dicke und dann in Würfel geschnitten
- 40 g geriebenen Käse, 30% Fett
- 10 g frisch geriebenen Parmesankäse, mit der feinen Microplanereibe
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 Packung Exquisa 0,2 % Fett mit Kräutern
- 2 Eier
- Gewürz Nicht Fisch, nicht Fleisch, Muskatnuss und etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Kohlrabi mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun die Gemüsebrühe in die Glasnixe füllen und den Frischkäse mit dem Schneebesen unterrühren, dann die 2 Eier und noch etwas Pfeffer, Muskatnuss und 1 TL Gewürz Nicht Fisch, Nicht Fleisch unterschlagen.

Jetzt zuerst die Halbierten Kohlrabi in die Ofenhexe geben und dann immer im Wechsel den Kochschinken, Kartoffeln und Kohlrabi draufverteilen und pro Schicht etwas von der Soße drüber gießen. Zum Schluss den geriebenen Käse drüber streuen und alles für ca. 45 Min auf den auf 230 Grad O/U Hitze vorheizten Backofen fertig backen. Ich habe nach 30 Minuten den Stretchfit drüber gemacht, damit der Auflauf nicht zu dunkel wird.

Guten Appetit wünscht Euch Judith 😊