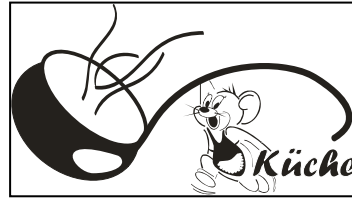


Wintergemüseauflauf



Zutaten:

300 g	Blumenkohl
100 g	Rote Beete
150 g	Möhre
100 g	Fenchel
100 g	Kartoffel
100 g	Rosenkohl
300 ml	Milch
200 ml	Gemüsebrühe
1	Ei
2 EL	Dinkelmehl
	Salz, Muskat, wenig Pfeffer, Kräuter
100 g	Käse, gerieben

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, schälen, kleinschneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Milch, die abgekühlte Brühe, das Ei und das Mehl in ein hohes Gefäß geben und miteinander verquirlen. Mit Gewürzen und Kräutern abschmecken. Anschließend über das Gemüse geben, im Ofen 20 Minuten backen. Jetzt den Käse drüber streuen und weitere 20 Minuten backen.

