

Schneller Gemüseauflauf mit Curry-Sahne-Sauce

Wenn es einmal schnell gehen soll. Ein einfacher aber sehr schmackhafter und wirkungsvoller Auflauf - ganz ohne Fleisch.

Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 1 Stange Porree
- 400 g Karotten
- 400 g Rosenkohl
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 Becher Schlagsahne
- 400 ml Gemüsebrühe
- eine Packung Schafskäse
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer und Currypulver

Zubereitung

Den Rosenkohl vorbereiten und halbieren. Die Kartoffeln schälen und in annähernd gleich große Stücke halbieren bzw. vierteln. Die Karotten mit dem Sparschäler enthäuten und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das weiße Ende der Porreestange wird ebenfalls in Ringe zerteilt.

Die Kartoffeln und der Rosenkohl werden über 15 bis 20 min in kochendes Salzwasser gegeben, wobei man die Karottenscheiben und die Porreeringe nach etwa 5 min hinzufügt und mitkocht.

Alsdann wird die Zwiebel in feine Würfel geschnitten und in Butter glasig angedünstet. Das Ganze mit dem Mehl und Currypulver bestäuben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Hieraufhin die Sahne einrühren und alles beim Aufkochen nach Belieben mit Salz, Pfeffer und weiterem Currypulver abschmecken.

Das angegarte Gemüse abtropfen und ein wenig auskühlen lassen.

Danach kann man es in einer eingefetteten Auflaufform einschichten und mit der Currysahnesauce übergießen. Zum Schluss gibt man den Schafskäse als zerbröseltes Streugut über den Auflauf und überbackt ihn für etwa 15 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)

- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Kochrezepte, Hauptgerichte, vegetarisch, Rosenkohl, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Butter, Margarine, Gemüsebrühe, Schlagsahne, Schafskäse, Mehl, Salz, Pfeffer, Currypulver, Porree]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/gemueseauflauf_mit_curry-sahne-sauce

Last update: **11.11.2023 20:15**

