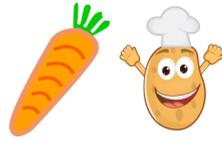


Gemüseauflauf



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 400 g kleine Kartoffeln• 300 g Karotten• 200 g Sellerie• 1/2 Stange Lauch• 200 g Frischkäse natur• 100 g Reibekäse• 150 ml Milch• Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika	<ol style="list-style-type: none">1. Gemüse putzen und in dünne Scheiben hobeln, Lauch in feine Ringe schneiden.2. Alles mischen und in eine gefettete Form füllen.3. Frischkäse mit Milch verquirlen, mit Gewürzen abschmecken.4. Frischkäse-Milch-Mix über Gemüse geben.
Zeit: Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 25 Min. backen. Dann mit Reibekäse bestreuen und nochmal 10 Min. weiterbacken.	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied