

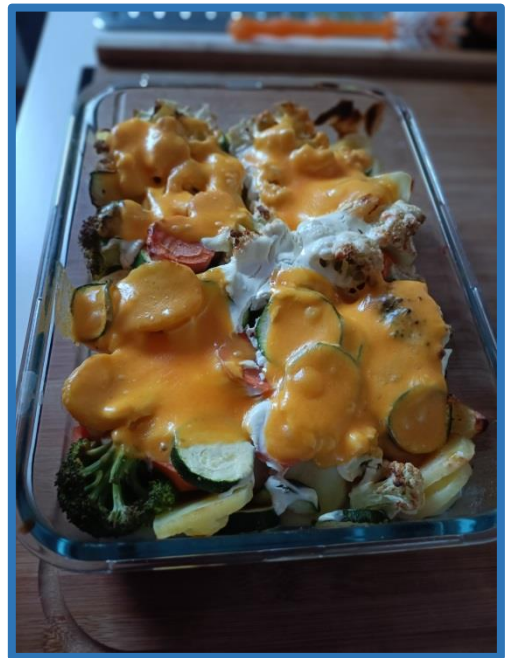


theis

Gourmet-Auflauf

Zutaten für 2 Portionen – Zubereitungszeit ca. 40min

- 500g Gemüsepfanne
- 400g Kartoffel vorgegart
Scheiben oder vorgegart Mini
von Wild
- 250g saure Sahne von
Schwälbchen
- 150ml Hühnerfond von Döllinger
oder für Vegetarier alternativ
Gemüsebrühe
- 170g Käse z. B. Joho „der Milde“
- Salz und Pfeffer



Alle Zutaten finden Sie in unserem Shop!

Zubereitung

Gemüsepfanne mit den Kartoffeln vermischen und würzen. Je nach Bedarf mit frischen Kräutern wie zum Beispiel Thymian, Petersilie oder Schnittlauch verfeinern.

In eine Auflaufform geben und mit Hühnerbrühe übergießen. Mit saurer Sahne bestreichen und Käse darüber legen.

Auflauf bei ca. 180° Umluft etwa 30min im Ofen backen.

Sparen Sie sich die Vorbereitungszeit mit unseren küchenfertigen Produkten!