



Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Zubereiten: ca. 45 Minuten
Backen: ca. 20-25 Minuten



Für ca. 6 Personen

Zutaten

8 mittelgrosse	Kartoffeln	Für die Sauce:	
4 grosse	Karotten	1 mittelgrosse	Zwiebel
1 mittelgrosser	Brokkoli	200 ml	Sahne
1 mittelgrosser	Blumenkohl	150 ml	Weisswein
1 mittelgrosse	Zucchini	Gewürze:	Salz, Pfeffer, Paprika
400g	Pouletfleisch (Optional)		

ca. 200g zum Überbacken: Raclette; Sorte je nach persönlichem Geschmack

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und Gemüse waschen, anschliessend alles klein schneiden. Dann Kartoffeln und Gemüse (ausser Zucchini) in einer Gemüsebrühe kochen, abschöpfen und in eine grosse Auflaufform geben. (Optional: Pouletgeschnetzeltes ebenfalls in die Form geben.)
2. Für die Sauce die Zwiebel würfeln und in Butter glasig anbraten. Mehl darüber streuen (ca. 2 EL) und eine Weile bräunen lassen. ½ Liter von der Gemüsebrühe (von Schritt 1) dazugeben und andicken lassen. Anschliessend die Sahne hinzufügen und mit den Gewürzen gut würzen.
3. Die Sauce in die Auflaufform giessen, den Raclette-Käse darüber geben und bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) für ca. 20-25 min. in den Backofen stellen.

