Serviervorschlag · Bild KI-generiert

Kartoffel-Möhren-Auflauf
mit Feta und Sahne

Bio Kochbox KW 49



Kartoffel-Möhren-Auflauf
mit Feta und Sahne



MENGENHINWEIS:

· Für 1 Portion die Mengen halbieren
· Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

800 g Kartoffeln
500 g Möhren
1 Zwiebel
150 g Feta
150 g Schlagsahne

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 TL Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Die Möhren werden gewaschen, geschält und schräg in feine Scheiben geschnitten. Die Zwiebel wird geschält und fein gewürfelt. Der Feta wird grob zerkrümelt. Eine Auflaufform wird mit Olivenöl ausgestrichen. Die Kartoffeln, Möhren und Zwiebelwürfel werden in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskat vermischt und anschließend locker in die Form geschichtet. Die Schlagsahne wird mit einem kleinen Schluck Wasser verrührt und gleichmäßig darübergegossen, damit das Gemüse beim Backen weich garen kann. Der Feta wird darüber verteilt und leicht angedrückt. Der Auflauf wird im vorgeheizten Ofen gebacken, bis die Kartoffeln weich sind, die Möhren zart geworden sind und sich an den Rändern eine goldene Kruste bildet. Nach kurzer Ruhezeit wird der Auflauf mit einem Messer bis zum Boden eingeschnitten, damit sich die Sahne verteilt, und zuletzt wird noch einmal mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abgeschmeckt und serviert.