



 60 Minuten

 Einfach

BUNTES GEMÜSE-GRATIN MIT LILA KARTOFFELN, ZUCCHINI & SÜSSKARTOFFELN

So bunt war dein Gratin noch nie: Lila Kartoffeln, gelbe & orangene Möhren und gelbe & grüne Zucchini schimmern unter dem überbackenen Käse hindurch.

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Das Gemüse waschen und trocknen. Die Kartoffeln und Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini und Aubergine ungeschält in schmale Scheiben schneiden. Das Gemüse anschließend bunt gemischt in einer Auflaufform schichten.

SCHRITT 2

Den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Béchamel Sauce die MILRAM gute Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Die Temperatur reduzieren und die MILRAM Vollmilch langsam unterrühren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen und 50 g MILRAM AuflaufLiebe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 3

Die Béchamel Sauce über das Gemüse gießen und danach mit dem übrigen Reibekäse bestreuen. Den Auflauf im Ofen (untere Schiebe) 35 - 40 Minuten goldbraun backen. Die Petersilie, waschen, trocken schütteln und feingehackt über den Auflauf streuen.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1999/478

Fett (g): 20



Zutaten

4 Portionen

3 mittelgroße festkochende Kartoffeln

3 mittelgroße lila Kartoffeln

1 kleine Süßkartoffel

2 Karotten (gelb, orange)

2 Zucchini (gelb, grün)

1 Aubergine

2 EL Mehl (Type 550)

300 ml Milch

2 EL Butter

150 g MILRAM AuflaufLiebe

Salz, Pfeffer

3 Stängel frische Petersilie

Kohlenhydrate (g): 49

Eiweiß (g): 20