

Gemüse-Bäckerofen

Ein Auflauf mit einfachen Zutaten voller Geschmack.

Frisches Gemüse im eigenen Saft und ganz sanft gegart. Nicht irgendwo, sondern im Bäckerofen. So bleibt der volle Geschmack erhalten und viele wertvolle und gesunde Inhaltsstoffe bleiben im Gemüse.

Zutaten

- ¼ l Brühe
- 1 Stange Lauch
- 1/8 l trockener Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Majoran
- 3 Zwiebeln
- 300 g Möhren
- 50 g Butter
- 750 g festkochende Kartoffeln
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

- Die Brühe mit dem Weißwein aufkochen und über den Auflauf gießen. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen darauf setzen und die Form abdecken. Den Auflauf auf der unteren Schiene im Backofen bei 175°C etwa 2 ½ Stunden backen, in der letzten ¼ Stunde den Deckel abnehmen, damit die Oberfläche noch etwas nachbräunen kann. In der Form servieren.
- Die Kartoffeln waschen, schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Möhren waschen, schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen pellen. Die Zwiebeln durch den Wurzelansatz halbieren und längs in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken. Von der Lauchstange den dunkelgrünen Teil abschneiden, den helleren Teil längs aufschlitzen und unter fließendem Wasser gründlich waschen. Die Lauchstange in fingerbreite Streifen schneiden. Majoranzweige waschen, die Blättchen abzupfen.
- Eine Auflaufform mit Deckel mit etwas Butter austreichen. Lagenweise Kartoffel- und Möhrenscheiben, Zwiebelstreifen und Lauch einschichten, dazwischen die Majoranblättchen streuen und die Lorbeerblätter. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen. Die oberste Schicht soll aus Kartoffelscheiben bestehen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/gemuese-baeckerofen/>