

KARTOFFELAUFLAUF MIT MÖHREN UND SELLERIE



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln
400 g Möhren
1/2 Sellerie
1 Zucchini
1 TL Kurkuma
300 g + 2 EL Schlagsahne
3 Stiel(e) Oregano
3 Stiel(e) Majoran
geriebene Muskatnuss
1 Eigelb (Größe M)
Öl für die Form
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln. Möhren, Sellerie und Zucchini putzen, waschen und raspeln, bzw. sehr fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Möhren, Zucchini und Sellerie für ca. 4 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und mit 300 ml Sahne ablöschen. Alles für 3–4 Minuten köcheln lassen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Kräuter unter das Gemüse mischen. Eine Auflaufform einölen und dünn mit Kartoffeln auslegen. Mit Salz und Muskat würzen.

Eine Schicht Gemüse draufgeben und den Vorgang öfters wiederholen.

Eigelb und 2 EL Sahne verrühren, obere Schicht Kartoffeln damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen.

Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit den restlichen Kräutern bestreuen.