



Vegetarischer Zucchini-auf-lauf

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	500 g
Zwiebeln, rot	1 St.
Zucchini	3 St.
Paprika, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	200 ml
saure Sahne	200 g
Mozzarella	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform

1. Backofen auf 225 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln schälen und mithilfe einer Reibe in feine Scheiben hobeln. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, Enden abschneiden und in Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln.
2. In einem Topf Brühe ggf. anrühren, auf mittlerer Stufe erwärmen und mit saurer Sahne vermischen. In einer Auflaufform zuerst Kartoffeln schichten und mit übrigem Gemüse abwechseln. Gemüse-auf-lauf mit Sahnesauce begießen. Mozzarella abgießen, mit den Händen grob zerzupfen und darüberstreuen. Gemüse-auf-lauf im Backofen ca. 35 Min. knusprig backen.
3. Gemüse-auf-lauf aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	378 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	19 g