

Auflauf für den Herbst

Langsam wird es draußen wieder kälter. Da mag ich am liebsten Gerichte, die schön von innen wärmen – so wie dieser Auflauf! In dem stecken Gemüse und Früchte, die jetzt bei uns Saison haben: Lauch, Pastinaken und Maronen. Wenn du etwas davon nicht magst, kannst du einfach mehr Kartoffeln oder Karotten nehmen. Als Beilage eignet sich ein frischer Salat. Guten Appetit!



Die berühmte Köchin Sarah Wiener denkt sich Rezepte aus, die jeder ganz leicht nachmachen kann.



Du brauchst:
(für 4 Portionen)

- 4 festkochende Kartoffeln
- 2 Pastinaken
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butter
- 150 g geschälte und gekochte Maronen
- 100 g Blattspinat
- 8 Eier
- 200 ml Sahne
- 400 ml Vollmilch
- Salz und Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 100 g Walnüsse
- 100 g Frischkäse
- 150 g Bergkäse

Und so geht's:

1. Stell den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze.
2. Schäl die **Kartoffeln, Pastinaken und Karotten** und wasch den **Lauch**. Schneid alles in haselnussgroße Würfel.
3. Erhitz die **Butter** in einer Pfanne und brat das Gemüse etwa 5 Minuten an.
4. Halbier die **Maronen** und misch sie zusammen mit dem **Blattspinat** zum Gemüse. Gib alles in eine Auflaufform.
5. Trenne **4 Eier**: Dafür schlägst du jedes Ei vorsichtig in der Mitte auf und lässt das Eiweiß in eine Schüssel abtropfen. Das Eigelb gibst du danach in eine zweite Schüssel.
6. Gib **Sahne, Milch** und noch **4 Eier** zu den 4 Eigelben und verrühr alles mit einem Schneebesen.
7. Würz die Mischung mit **Salz, Pfeffer und Muskatnuss**.
8. Gieß die Mischung über das Gemüse: Es sollte fast ganz bedeckt sein, ohne dass etwas aus der Form läuft.
9. Zerbrösel die **Walnüsse** mit den Fingern und streu sie über den Auflauf.
10. Gib den **Frischkäse** mit einem kleinen Löffel in Flocken über den Auflauf, reib den **Bergkäse** und streusel ihn darüber.
11. Stell die Auflaufform in den heißen Ofen und back alles etwa 45 Minuten, bis der Auflauf schön knusprig braun ist.

Entdeck, was in dir steckt!



Die Welt steckt voller Rätsel und Geheimnisse. ZEIT LEO gibt Antworten und nimmt dich mit auf Entdeckungsreisen.

Wer keine Ausgabe von ZEIT LEO mehr verpassen will, kann das Magazin jetzt auch zusammen mit den Eltern bestellen. Dann kommt jede Ausgabe pünktlich nach Hause. Und ein Geschenk gibt's gratis dazu!

ZEIT LEO
lesen und
Geschenk
sichern!



Schwarzer Peter

Das Spiel befindet sich in einer praktischen Metalldose. Zusätzlich aufgepeppt wird der Klassiker durch die schönen Illustrationen.



Buch »365 Experimente für jeden Tag«

Ein unterhaltsames Sach- und Machbuch für kleine und große Forscher.



Kartenspiel »LAMA«

Nominiert als »Spiel des Jahres 2019«! Ein leicht gelernter und schneller Spaß für die ganze Familie.

Jetzt bestellen: www.zeit.de/leo-post ☎ 040/42 23 70 70*

ZEIT *leo*

*Bitte die Bestellnummer 1951446 angeben