

Polar's Kochstudio
029 / 2008

Gemüseauflauf

Zutaten für 3 Portionen:

400 g Pellkartoffeln
1 kg Rosenkohl
Muskat
1 Mango(s)
1 kl. Dose/n Tomate(n)
200 g Feta-Käse (Ziegenfeta)
Salz und Pfeffer
Käse (Ziegenkäse), geraspelt
Fett für die Formen

Zubereitung:

2 bis 3 feuerfeste Schüsseln, mit Deckel, mit Fett ausstreichen (Fassungsvermögen je 1 Liter). Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, einschichten. Rosenkohl putzen und kreuzweise den Strunk einschneiden, in Salzwasser 10 - 20 min. nach Geschmack bissfest bis weich kochen, abgießen, auf den Kartoffeln verteilen. Mango würfeln und drauf legen. Die Dose Tomaten mit Salz und Pfeffer Ziegen-Feta pürieren, über das Gemüse verteilen. Mit dem geraspeltem Ziegenkäse bedecken. Deckel schließen, in den kalten Backofen stellen und bei ca. 160 - 170°C Umluft ca. 40 min. backen. Eigenes Rezept

Zubereitungszeit: 40 Minuten