

Herbstgemüse Auflauf

Gratiniertes Herbst- und Wintergemüse im Ofen: ein wärmendes, unkompliziertes und sogar gesundes Gericht für die kalte Zeit. Würziger Käse und knusprige Vollkornbrösel von Land-Leben geben dem Wintergemüse-Auflauf den richtigen Geschmack.



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten (für 4 Portionen):

- ½ mittelgroßer Kürbis
- 3 – 4 Karotten
- 200 g Kohlsprossen (frisch)
- 400 g Kartoffeln oder Süßkartoffeln
- 200 g Brokkoli oder Karfiol
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g würziger Bergkäse oder Parmesan
- etwas Olivenöl
- **5 EL LAND-LEBEN Vollkornbrösel**
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für den Herbstgemüse Auflauf das Gemüse waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Form mit Olivenöl ausstreichen. Das Gemüse in die Form schichten, dabei immer wieder geriebenen Käse und Thymian verteilen, sowie salzen und pfeffern. Mit den LAND-LEBEN Vollkorn-Semmelbröseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad für eine Stunde backen.

www.land-leben.com