



Gemüseauflauf – einfach köstlich

Vorbereitung
Backofenzeit
Für 2 Personen

ca. 20 Minuten
ca. 38 Minuten

600g winterliches Gemüse (Pastinaken, Sellerie
Petersilienwurz,
Chicorée)

2 mittelgroße Äpfel oder Binen

80g Walnüsse oder Pekannüsse

300g Roquefort

150ml Sahne

Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Das Gemüse schälen und in mundgerechte Streifen
Schneiden.

Äpfel oder Birnen schälen und in mundgerechte
Streifen schneiden.

Die Nüsse grob hacken

Die Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

Den Roquefort in Streifen schneiden.

Pastinakenstreifen (Sellerie – Petersilienwurz.....) in die Auflaufform legen, mit etwas
gewürzter Sahne übergießen.

Birne/ Apfelstreifen darüber legen und wieder
Pastinakenstreifen (Sellerie – Petersilienwurz.....) in die Auflaufform legen, mit etwas
gewürzter Sahne übergießen.

Die grob gehackten Nüsse darauf verteilen,
den Roquefort darauf verteilen und den Rest gewürzter Sahne darauf verteilen.

Die Auflaufform auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen und ca. 30 Minuten goldbraun
backen.

Seeeeeehhhhhhr lecker und jahreszeitlich gesund –
Guten Appetit!

