

Pastinaken-Kartoffel-Feta-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

400g Kartoffeln – 300g Zucchini – 2 Zwiebeln – 300g Tomaten – 400g Pastinaken – 150ml Gemüsebrühe – 150ml Saure Sahne – 250g Feta – Salz – Pfeffer – Muskatnuss – 3 Eier

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen, pellen und in Würfel schneiden
- Das Gemüse putzen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden
- Kartoffeln und Gemüse in einer Auflaufform mischen
- Eier, Saure Sahne und zerbröselten Feta mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Die Gemüsebrühe zuerst in die Auflaufform gießen, dann die Sahnemischung darüber geben
- Alles bei 180°C (160°C Umluft) etwa 30-40 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

