

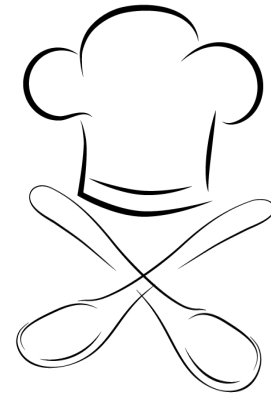


Unsere Rezeptempfehlung:

Fleischkäse - Gemüse-Auflauf (4 Personen)

Zutaten:

- 1 Stange Porree
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Mais
- 150g TK Erbsen
- 4 Scheiben Fleischkäse (ca. 100g je Scheibe)
- 4 Eier
- 400 ml Sahne
- 100g geriebener Käse
- Öl
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Gemüsebrühe



Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen.
Porree und Paprika putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Den Mais im Sieb abspülen und abtropfen lassen. Porree und Paprika in Öl anbraten.
Mais und Erbsen zufügen. Das Gemüse salzen und pfeffern. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Leicht köcheln lassen. Den Fleischkäse in Streifen schneiden und unter die Gemüsemischung rühren. Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben. Die Eier mit der Sahne verschlagen und über die Fleisch- Gemüsemischung geben. Den Käse über dem Auflauf verteilen und 35 Minuten überbacken.
Dazu passt warmes Kräuterbaguette.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Biggi*