

Auflauf mit Schweinebraten-Aufschnitt, Möhren + Staudensellerie

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 75 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten } **2 Stunden**

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Alternativ Kartoffeln, festkochend <i>oder Maccheroni</i>	g	1000 500	1500 750
Staudensellerie	g	300	450
Möhren	g	300	450
Zwiebeln	g	50	75
Gemüsebrühe (Instant)	ml	100	150
Bund Petersilie, glatt	St.	1	1 ½
Thymianblättchen	EL	1	1 ½
Alternativ Schweinebratenaufschnitt <i>oder Rinderhack in Schmalz gebraten</i>	g	200 300	300 450
Pfeffer und Salz			
Käse (Gruyère)	g	200	300
Sahne - bei Kartoffeln - bei Maccheroni	ml	250 400	375 600
Eier	St.	2	3

VORBEREITEN:

1. Wahlweise Pellkartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden oder rohe Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und diese 3 Minuten blanchieren.
Wenn keine Kartoffeln genommen werden, Maccheroni kochen.

2. Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden.
3. Möhren in feine Streifen schneiden.
4. Zwiebel fein würfeln.
5. Petersilie und Thymian fein hacken.
6. Schweinebratenaufschnitt würfeln bzw. Gehacktes in Schmalz kräftig anbraten.
7. Käse reiben.
8. Eier in Sahne mit der Hälfte des Käses verrühren.
Kräftig würzen!

ZUBEREITUNG:

1. Fett zerlassen, Gemüse und Zwiebel zufügen, kurz andünsten. Brühe zufügen. 12 Minuten dünsten.
2. Thymian, $\frac{3}{4}$ der Petersilie und Schweinebraten zum Gemüse geben und abschmecken.
3. Auflaufform fetten. Die Hälfte der Kartoffeln (Nudeln) am Boden verteilen. Würzen.
4. Gemüse darauf geben und mit der Hälfte des Käses bestreuen.
5. Mit den restlichen Kartoffeln (Nudeln) abdecken. Die Eier-Käse-Sahne übergießen.
6. Im Backofen überbacken und anschließend mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		40

Kcal pro Portion: ~ 750 **Trennkost:** - * R-145.DOC