

Rezept

Mediterraner Kartoffelauflauf



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 500 g Brokkoli
- 70 g Tomaten, getrocknet
- 50 g Oliven
- 100 g Kräuterfrischkäse, 12 % Fett
- 200 g Joghurt, 1,5 % Fett
- 3 Eier, Größe M
- 80 g Gouda, gerieben
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 185 °C oder Umluft: 160 °C). Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser bedecken. Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln ca. 10 Minuten vorgaren. Anschließend pellen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Brokkoli waschen, in Röschen schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
2. In der Zwischenzeit getrocknete Tomaten und Oliven klein schneiden. Beides mit den Kartoffelscheiben und dem Brokkoli vermengen und in eine Auflaufform geben.
3. Kräuterfrischkäse mit Joghurt vermengen, Eier verquirlen und zur Frischkäsemasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Masse gut über dem Gemüse verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten backen.

Das Rezept gibt es auch online: [Mediterraner Kartoffelauflauf](https://www.die-kartoffel.de/rezept/mediterraner-kartoffelauflauf)

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Rezept



Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Pressekontakt:

tts agentur05 GmbH | Linda Künzel | presse-kmg@agentur05.de |
0221 925454-817

