Aufläufe 27.2.24

Kartoffel-Apfel-Gratin mit Blauschimmelkäse
Kartoffel-Spinat Auflauf mit Fischwürfeln
Griechischer –Reisnudel- Auflauf
Grünkohl- Lasagne
Rosenkohl- Schinken- Gratin
Orientalischer Auflauf mit Süßkartoffeln
Sauerkrautgratin mit Wildschweingulasch
Schoko- Mandel- Auflauf mit Kirschkompott und V- Soße

Kartoffel-Apfel-Gratin mit Blauschimmelkäse

750g Kartoffeln	Bissfest kochen, pellen, nach dem abkühlen in Scheiben schneiden
¼ Stange Lauch	In Scheiben schneiden
3 Äpfel	Schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden. Äpfel, Lauch und Kartoffeln in eine Auflaufform geben.
150 ml Milch, 150 g Schmand, 3 Eier	Verrühren
Salz,Pfeffer, Muskat, Thymian und Majoran	Eimasse kräftig würzen, auf das Gemüse geben. Bei 200 °C 20 Minuten backen.
4 EL Cashewkerne, 120 g Blauschimmelkäse	Auf den Auflauf verteilen, nochmals 5 Minuten überbacken.

Kartoffel-Spinat Auflauf mit Fischwürfeln

600 g Kartoffeln,	kochen
450g Spinat 1 Zwiebel, gewürfelt	Dünsten
600g Seelachsfilet	Säubern, säuern, salzen und pfeffern.
250 g Tomaten	In Scheiben schneiden. Die gekochten Kartoffeln in eine Auflaufform geben, den Fisch darauf legen, Spinat darauf verteilen und dann die Tomaten darauf geben.
150 ml Creme fraiche, 150 ml Sahne, 150 g geriebener Käse	Zutaten miteinander vermengen und über den Auflauf geben ,bei 175°C 30 Minuten backen.

Griechischer –Reisnudel- Auflauf

1 Aubergine, 1 Zucchini, 2 Paprikaschoten, 1 Stange Lauch, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe	Gemüse in Würfel schneiden, in der Pfanne in etwas Öl braten.
400 g stückige Tomaten	Zugeben
Salz, Pfeffer, Rosmarin	Würzen
300 g griechische Reisnudeln(kritharaki)	Nach Packungsanleitung kochen
Soße: 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 500 ml Milch,	Zwiebel in Butter dünsten, Mehl darüber stäuben, mit Milch glattrühren, 5 Minuten kochen lassen
Salz, Pfeffer	Abschmecken
50 g geriebener Käse	einrühren.
200 g Feta- Käse	Die Gemüsemischung mit der Sauce und den Nudeln vermengen, alles in eine gefettete Auflaufform füllen. Den Feta Käse zerbröckeln und auf dem Auflauf verteilen. Im Ofen bei 175 Grad 35 Minuten backen.

Grünkohl- Lasagne

3 EL Öl,100 g Schinkenwürfel, 2 Knoblauchzehen, 3 Zwiebeln, 500 g TK- Grünkohl	Öl erhitzen, Schinkenwürfel darin anbraten, Zwiebeln zugeben, anbraten, Knoblauch und Grünkohl zugeben, anbraten
350 ml Brühe	Ablöschen, 10 Minuten kochen lassen.
1 kleine Dose Tomatenstücke	Zugeben
Salz, Pfeffer	Abschmecken, abkühlen lassen.
50 g Margarine, 40 g Mehl, ¼ l Milch, 1 Becher Sahne, Thymian, Zitronenschale, Muskat	Eine helle Mehlschwitze herstellen, abschmecken
9 Lasagneblätter, 130 g geriebener Käse, 250 g Mozzarella	Lasagne wie folgt einschichten: Soße, Nudelplatten, Grünkohl, Soße, 1/3 Käse, Nudelplatten, Grünkohl, Soße, 1/3 Käse, Nudelplatten, Soße, Mozzarella, restlicher Käse. Lasagne bei 175 °C 40 Minuten backen.

Rosenkohl- Schinken- Gratin

800 g Rosenkohl Salzwasser	Putzen, zum kochen bringen, Rosenkohl 15 Minuten garen ,
600 g Kartoffeln	Schälen, in dünne Scheiben schneiden, zum Rosenkohl geben und 5 Minuten mitgaren Gemüse gut abtropfen lassen.
200 g gekochten Schinken	Würfeln ,
6 Eier, 200g saure Sahne 200 ml Milch Salz, Pfeffer , Muskat	Verquirlen ,
½ Bund Petersilie	Fein hacken, Kartoffeln und Rosenkohl in eine Auflaufform geben , mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen, Schinkenwürfel darauf geben, mit der Eiermilch übergießen.40 Minuten stocken lassen,
Mandelblättchen	Bestreuen.

Orientalischer Auflauf mit Süßkartoffeln

2 Paprika	Kleinschneiden
1 Zwiebel	In Würfel schneiden
1 Dose Kichererbsen	Abtropfen lassen
500g Hackfleisch, 2 EL Öl	Hack in Öl krümelig anbraten, Zwiebel und Paprika zufügen, mitbraten
Salz, Kreuzkümmel, Garam masala	Würzen,
¼ l Wasser	Zugeben, aufkochen, 2-3 Minuten kochen lassen.
5 Stiele Petersilie, 2 Stiele Minze,	fein hacken, mit den Kichererbsen unter das Hack mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, und in eine Auflaufform geben
500g Süßkartoffeln	In feine Stifte schneiden,
2 El Butter	Erhitzen, Kartoffeln darin anbraten,
2 EL Paniermehl	Paniermehl zugeben, 2 Minuten mitbraten , mit Salz würzen, Kartoffeln auf dem Hack verteilen, Bei 175°C 30 Minuten backen.
Sahnejoghurt	Dazu reichen

Sauerkrautgratin mit Wildschweingulasch

350 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 20 g Butter, 1/8 l Wein, 1/8l Apfelsaft, Salz, Pfeffer, Zucker	Sauerkraut zerpflücken, Zwiebel kleinschneiden, in Butter anbraten, Sauerkraut zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Wein und Apfelsaft zugeben, 15 Minuten schmoren lassen.
500 g Wildschweingulasch	In Öl braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
300 g Kartoffeln	Schälen, in dünne Scheiben schneiden, 5 Minuten in Salzwasser kochen.
2 Birnen	Schälen, in Scheiben schneiden, nun Sauerkraut, Fleisch, Kartoffeln und Birnen abwechselnd in eine Auflaufform schichten,
40 g Rosinen	Darüber streuen
1 Becher Schmand, 1 Becher Sahne, Salz, Pfeffer	Verrühren, über das Gratin gießen,
100g geriebener Käse	Darüber streuen. Bei 175°C 30 Minuten backen.

Schoko- Mandel- Auflauf mit Kirschkompott und V- Soße

Kirschsoße: 1 Glas Kirschen , ½ Päckchen Vanille-Puddingpulver 1 EL Zucker	Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Puddingpulver mit 100 ml Saft glatt rühren. Restlichen Saft mit Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen. Kirschsoße in eine Schüssel füllen und Kirschen untermischen. Auskühlen lassen.
Vanillesoße: 1/2Päckchen Puddingpulver "Vanillegeschmack" , 2 EL Zucker, 500 ml Milch	Für die Vanillesoße Puddingpulver mit Zucker und100 ml Milch glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen. Soße auskühlen lassen
Schokoladenauflauf: 400 g Zartbitterschokolade 100 g Butter	Eine Auflaufform fetten,mit Zucker ausstreuen. Schokolade hacken, mit der Butter schmelzen,
6 Eigelb, 40 g Zucker	Cremig schlagen. Schokomischung unter die Eigelbmasse rühren.
6 Eiweiß, 1 Prise Salz, 40 g Zucker	Steif schlagen
50 g gemahlene Mandeln , 20 g Kakaopulver 1 EL Puderzucker	Beides mit dem Eischnee unter die Schokoladenmasse heben, in die Auflaufform geben.. 25-35 Minuten backen. Auflauf noch warm mit Puderzucker bestäuben. Dazu Kirschkompott und Vanillesoße reichen.