

Gemüseaufauf



Zubereitungszeit: **20 Minuten**
Garzeit: **etwa 1 1/4 Stunden**

Nährwert: **Pro Portion etwa
581 kcal / 2.440 kJ.**

Zutaten:

200 g Möhren
250 g Zucchini
250 g Fleischtomaten
2-3 kleine Knoblauchzehen
3-4 EL Olivenöl
1/8 l Gemüsebrühe (instant)
2 EL Tomatenmark
2 Eier
250 ml süße Sahne
200 g Reibekäse
Salz, Pfeffer
frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Majoran)
etwas Muskat

Zubereitung:

Möhren und Zucchini in Scheiben schneiden. Die Tomaten und Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Knoblauch abschälen. In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen und zuerst die Möhren und die Zwiebeln anbraten und bei geringer Temperatur 5 bis 8 Minuten weiterbraten. In der Zwischenzeit die Gemüsebrühe erhitzen. Die Knoblauchzehen zum Gemüse pressen, kurz mitbraten und zum Schluss die restlichen Gemüsewürfel unter Rühren anbraten. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen, salzen, pfeffern und mit den frischen Kräutern auf mittlerer Hitze garen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Tomatenmark zum Gemüse rühren, alles abschmecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Aus den Eiern, der Sahne und dem Reibekäse eine Masse anrühren, mit Salz und Muskat würzen. Das Gemüse in einer Auflaufform verteilen, die Eimasse darüber gießen und im Ofen etwa 45 Minuten überbacken.