



Auflauf-Rezepte Leckere Seelenwärmer

INHALT

01. Kartoffel-Hack-Auflauf
02. Blumenkohl-Auflauf
03. Nudel-Schinken-Gratin
04. Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
05. Zucchini-Auflauf
06. Shepherds Pie

Alles schmeckt besser mit Käse, darum gibt es heute: Auflauf! Egal ob vegetarisch oder mit Fleisch – diese Leckerbissen aus dem Ofen sind einfach vorzubereiten, simpel zu kochen und easy wieder aufzuwärmen. Entdecke unsere besten Rezepte!

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

KARTOFFEL-HACK-AUFLAUF



Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 200 ml Milch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 100 g geriebener Gouda
- Paprikagewürz
- Salz, Pfeffer
- getrocknete Petersilie
- frisch geriebener Muskat

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Milch, Brühe und Sahne in einen Topf geben. Mischung zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eine Auflaufform einfetten.

Schritt 2

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin 2-3 Minuten andünsten. Aus der Pfanne nehmen. Temperatur etwas erhöhen und das Hackfleisch unter Rühren krümelig kross braten. Kräftig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, Zwiebeln und Knoblauch untermischen.

Schritt 3

Zunächst die Hälfte der Kartoffelmasse in der Auflaufform verteilen, dann das gebratene Hack. Mit den restlichen Kartoffeln abschließen. Jetzt nur noch den geriebenen Käse über die Kartoffelschicht streuen und den Auflauf 40-45 Minuten goldbraun backen.



Blumenkohl- Auflauf mit Kartoffel

Zutaten

- 300 g Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)
- 1 Knoblauchzehe
- ein Blumenkohl (ca. 1 kg)
- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 300 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 200 g Käse
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung

Schritt 1

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln für 10 Minuten vorgaren.

Schritt 2

Blumenkohl waschen, das Grün und den Strunk entfernen und in Röschen zerteilen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Mehl einrühren und nach und nach die Milch hinzugießen, bis eine cremige Sauce entsteht. Sahne hinzugeben und die Sauce einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kartoffeln abschütten und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

Schritt 3

Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben und den Blumenkohl darauf verteilen. Alles mit der Sauce übergießen und für 30 Minuten in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten kurz herausholen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Fertig backen, bis der Käse goldgelb wird.



Nudel-Schinken- Gratin

Zutaten

- 500 g Nudeln
- 200 g Kochschinken
- 200 g Kochsahne
- 400 ml Milch
- 500 ml Brühe (Geflügel oder Gemüse)
- 1 EL Mehl
- 100 g Schmelzkäse
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 200 g Gratinkäse
- Muskatnuss
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Zuerst gibst du die Nudeln ungekocht in eine Auflaufform. Dann schneidest du den Kochschinken in kleine Würfel und vermischst ihn mit den Nudeln.

Schritt 2

Gib Sahne, Milch, Brühe und Mehl in einen Topf und verrühre alles mit einem Schneebesen. Schalte den Herd ein und ergänze Schmelzkäse, Tomatenmark und Zucker. Verrühre alles gut miteinander und lass die Sauce unter Rühren aufkochen.

Schritt 3

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 °C) vor, während die Sauce für dein Nudel-Schinken-Gratin noch 3 Minuten köcheln darf. Schmecke die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab und gib sie über die Nudeln und den Schinken. Bestreue alles mit dem Gratinkäse und stelle den Auflauf für 30 bis 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Zum Schluss nach Belieben mit Petersilie garniert servieren.



Kartoffel-Brokkoli Auflauf

Zutaten

- 800 g Kartoffeln
- 600 g Brokkoli
- 200 ml Sahne
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
- 200 g Käse, z.B. mittelalter Gouda

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln abspülen, schrubben und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Brokkolistiel schälen, längs halbieren und in kleine Stücke schneiden. Röschen und Stiel in wenig Salzwasser 5 Minuten köcheln lassen. In ein Küchensieb abgießen und abtropfen lassen.

Schritt 2

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.

Kartoffeln abgießen, schälen & in Scheiben schneiden. Mit dem Brokkoli in eine Auflaufform geben. Sahne, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel verquirlen und über die Kartoffel-Brokkoli-Mischung geben. Käse reiben und über den Auflauf streuen.

Schritt 3

Für ca. 30 Minuten im Backofen goldbraun backen. Am besten du prüfst nach ca. 20 Minuten den Bräunungsgrad. Decke deinen Auflauf mit Alufolie ab, falls der Käse bereits braun sein sollte.



Zucchini-Auflauf Vegetarisches Rezept

Zutaten

- 1 kg Zucchini
- 6 Eier
- 200 g Hüttenkäse
- 100 ml Milch
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 gemischtes Kräuterbund oder je 1/3 Bund Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel
- 75 g Bergkäse
- Salz und Pfeffer
- Muskat

Zubereitung

Schritt 1

Zucchini waschen, putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Backofen vorheizen: 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) und eine flache Auflaufform einfetten.

Schritt 2

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Mit einem Quirl verschlagen. Jetzt gibst du den Hüttenkäse und die Milch dazu. Vorsichtig verrühren, bis alles gut vermischt ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Frühlingszwiebeln und Kräuter abspülen, putzen und klein hacken. Alles zur Eiermilch geben und unterrühren.

Schritt 3

Zucchinischeiben gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und die Eier-Käse-Kräuter-Milch darüber gießen. In der Mitte des Backofens zunächst ca. 20 Minuten garen. Bergkäse reiben. Auflauf kurz aus dem Ofen ziehen, mit dem geriebenen Bergkäse bestreuen und weitere 5 Minuten goldbraun überbacken. Am Schluss noch einmal kurz den Grill deines Backofens zuschalten.

SHEPHERDS PIE MIT KARTOFFELBREI



Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 125 ml Milch
- 20 g Butter
- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 große Karotten
- 150 g Erbsen
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Esslöffel Mehl
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Worcestershire Sauce
- 100 g Cheddar Käse
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Milch einmal aufkochen lassen. Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Brei verarbeiten. Dabei nach und nach die heiße Milch dazugeben. Der Kartoffelbrei sollte cremig sein. Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

Schritt 2

Karotten und Zwiebel schälen und beides in feine Würfel hacken. Öl in einem Topf erhitzen und beides andünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Mit Rotwein und Worcestershire Sauce ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Erbsen, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Thymianblätter hinzugeben. Alles 5 Minuten reduzieren lassen. Gemüsebrühe zugeben und weiter köcheln, bis die Sauce dickflüssig ist.

Schritt 3

Fleischmischung in eine Auflaufform geben und den Kartoffelbrei darauf verteilen. Den Cheddar darüber reiben. Shepherd's Pie für 25 Minuten backen bis der Käse leicht angebräunt ist.



Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MMS E-Commerce GmbH
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt
Geschäftsführer: Timo Emmert, Jörg Bauer
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Timo Emmert, Jörg Bauer
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Jugenschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Mircafar Mirzayev.
Für Fragen zum Jugenschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugenschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de
Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH
Media-Saturn-Str. 1, 85053 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für
den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/petrrgoskov](https://stock.adobe.com/petrrgoskov)
Seite 3+4: [@stock.adobe.com/VeronikaIdiyat](https://stock.adobe.com/VeronikaIdiyat)
Seite 5: [@stock.adobe.com/FomaA](https://stock.adobe.com/FomaA)
Seite 6: [@stock.adobe.com/azurita](https://stock.adobe.com/azurita)
Seite 7: [@stock.adobe.com/O.B.](https://stock.adobe.com/O.B.)
Seite 8: [@stock.adobe.com/timolina](https://stock.adobe.com/timolina)
Seite 9+10: [@stock.adobe.com/maria_lapina](https://stock.adobe.com/maria_lapina)
Seite 11+12: [@stock.adobe.com/timolina](https://stock.adobe.com/timolina)