

# Bunter Gemüseauflauf

mit Blue Kongo

## Zutaten für 6 Personen

- 250 g Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Möhren
- 1 Stange Porré oder Frühlingszwiebeln
- 1 Zucchini
- 400 g mehlig kochende Kartoffeln

alles klein schneiden oder raspeln oder in Auflaufform füllen

- 4 Eier
- Parmesankäse gerieben
- 1 Becher Sahne
- 2 Becher Crémé fraîche
- 200 g schnittfester Schafs- oder Ziegenkäse
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweige Rosmarin frisch oder getrocknet
- Salz und Pfeffer

vermischen und über das Gemüse geben

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Stunde garen

Marlene Ortmann