

Dein Gemüsebox-Rezept

Kartoffel-Porree-Auflauf & Bratapfel aus dem Ofen

Zutaten für 2 Personen

Kartoffel-Porree-Auflauf:

500 g Kartoffeln
250 g Porree
300 ml Milch / Sojasahne
1 EL Butter / Margarine
Gewürze: Muskat, Salz Pfeffer
Nach Belieben 150 g Käse, gerieben

Bratapfel:

2 Äpfel
2 TL Honig oder eine vegane Alternative
1 Prise Zimt
1 TL Butter / Margarine
nach Geschmack: gemahlene Nüsse, Rosinen oder Mandelsplitter

Zubereitung

Kartoffel-Porree-Auflauf:

- Die Kartoffeln und den Porree in schmale Scheiben bzw. Ringe schneiden.
- Eine Auflaufform mit Butter / Margarine einfetten. Anschließend das Gemüse in die Form schichten, immer abwechselnd eine Lage Kartoffelscheiben und Porree. Dabei jede Schicht einzeln mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Nach Belieben mit Käse oder einer veganen Alternative bestreuen.
- Den Auflauf mit der Milch / Sojasahne übergießen und etwa 30 - 40 Minuten bei 200 °C im Backofen garen.

Bratapfel:

- Auflaufform mit etwas Margarine einfetten.
- Äpfel waschen, Kerngehäuse heraus schneiden und stelle sie in die Auflaufform.
- Mische für die Füllung die Zutaten wie Rosinen, Mandelsplitter, Nüsse, Honig und Zimt miteinander.
- Äpfel gleichmäßig mit dieser Mischung füllen.
- Auf jeden Apfel noch eine Flocke Margarine geben.
- In den vom Auflauf noch heißen Ofen bei 200 °C gehen und für etwa 15 - 20 Minuten backen. Als Nachtisch genießen. Guten Appetit!

Einer für alle und alle für einen! Bestelle jetzt unsere Gemüse- und Fischboxen als Sammelbestellung für Dich und Deine Mitwirkenden. Ab 5 Boxen, die zeitgleich an einen Ort wie Büro, Verein oder Praxis geliefert werden, gibt es Sonderkonditionen! Infos auf unserer Webseite unter Shop, Firmenbestellungen. www.stadtfarm.de