Gemüse-Erdäpfel-Skyr-Auflauf



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Marion Riepler

Zutaten

Gemüse

600 G	Zucchini
1	Paprika (rot oder gelb)
500 G	Erdäpfel
2	Fleischtomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Rapsöl

	Salz
	Pfeffer
	Kräuter (Thymian, Oregano, Basilikum)

Guss

300 G	Skyr
2	Eier
50 G	geriebener Bergkäse
1 TL	Senf
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

1. Backofen vorheizen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze).
2. Erdäpfel in der Schale dampfgaren, anschließend schälen und in Scheiben schneiden.
3. Zucchini, Paprika und Tomaten in Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
4. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten.
5. Dann restliches Gemüse hinzufügen und 5–7 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
6. Skyr mit Eiern, geriebenem Käse und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Das Gemüse und die Erdäpfel in eine Auflaufform geben, den Skyr-Guss darüber verteilen.

8. Im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.