Gemüse-Erdäpfel-Skyr-Auflauf

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Verfasst von: Marion Riepler

Zutaten

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)

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.