

## Gemüse-Auflauf

## So geht's

### Zutaten

- 300 g Blumenkohl
- 300 g Brokkoli
- Salz
- 12 Cocktailtomaten
- 2 große Karotten
- 100 g ANDECHSER NATUR Bio-Camembert
- 2 Eier
- 5 EL ANDECHSER NATUR Bio-Schlagrahm
- Chilipulver
- 1 TL Olivenöl für die Auflaufform
- Muskat



### Zubereitung

Kohl putzen und in kleine Röschen teilen. Blumenkohl in Salzwasser 5 Minuten kochen, dann den Brokkoli zugeben und weitere 3 Minuten kochen. Gemüse abgießen und abtropfen. Tomaten waschen, Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Den Camembert fein würfeln. Sahne und Eier verrühren und kräftig abschmecken. Feuerfeste Auflaufform einfetten, Gemüse und Käse hinein geben, mit der Eier-Sahne-Mischung begießen und im vorgeheizten Ofen bei 200 C° ca. 15 min backen. Den Auflauf heiß servieren. Dazu schmeckt ein fruchtiger Weißwein.