

## Skyr-Gemüse-Auflauf



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

300 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Natur  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
100 g ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse  
3 Stangen Porree  
2 Karotten  
1 rote Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
100 g TK Erbsen

## So geht's

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten.
2. **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr** und Eier verquirlen und gut abschmecken. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse** hinzufügen.
3. Den Porree und die Möhren waschen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles zusammen mit den Erbsen unter die **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr**-Masse heben.
4. Die Gemüse-Masse in die Auflaufform geben. 30 Minuten backen.

# **Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard**

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**

**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**

**Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?**

**Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?**

**Was macht die Ziegenhaltung so besonders?**