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.

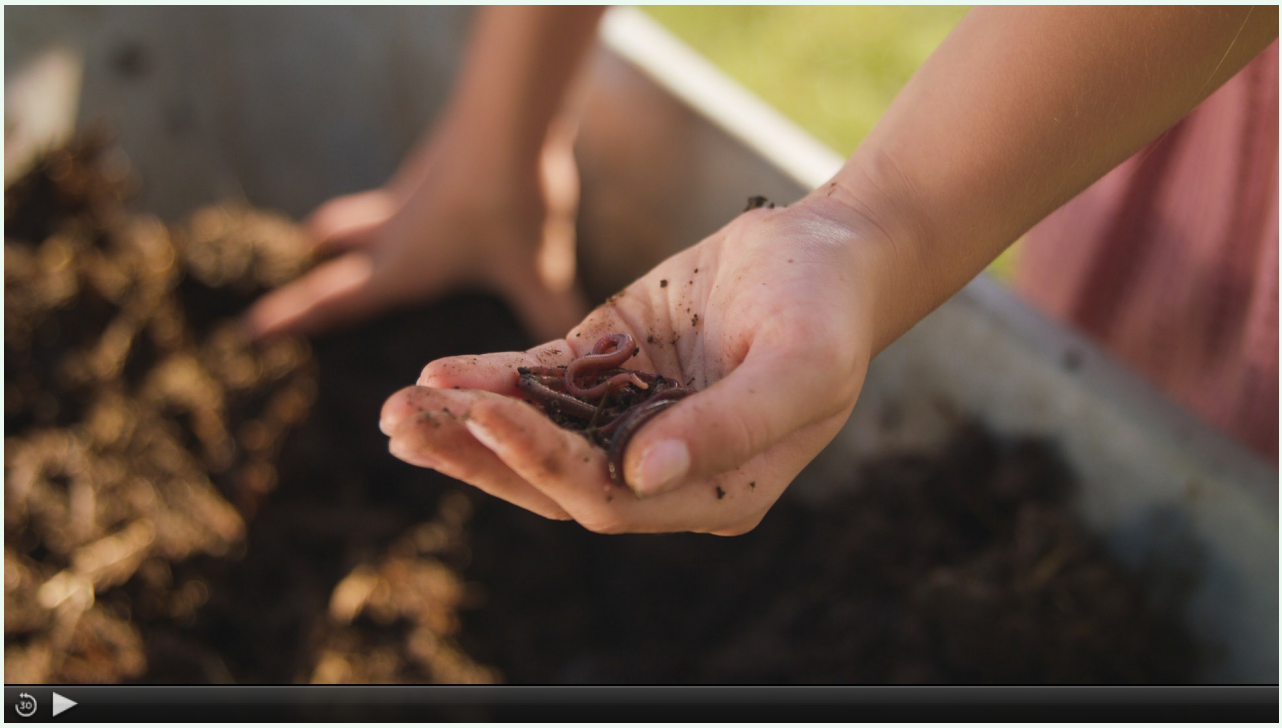
3. Den Porree und die Möhren waschen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles zusammen mit den Erbsen unter die **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr**-Masse heben.

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?