Artikel vom 04.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gratinierter-gemuese-kartoffel-auflauf-mit-bergkaese

Gratinierter Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Bergkäse



Foto: Karin Schieban

Zutaten (für 2-3 Personen als Hauptspeise, 4 Personen als Beilage):

700 g Kartoffeln

circa 700 g Gemüse nach Geschmack (zum Beispiel Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika, Zucchini)

Butter für die Form

Für die Béchamelsauce:

20 g Butter

40 g Mehl

500 bis 600 ml Milch

200 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Zum Gratinieren:

150 bis 200 g Bergkäse (zum Beispiel Emmentaler oder Greyerzer, grob gerieben)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln. Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Beides in leicht gesalzenem Wasser kurz vorgaren (circa 8 bis 10 Minuten), dann abgießen. Butter in einem großen Topf schmelzen, Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren zugießen, bis eine glatte, nicht zu feste Béchamelsauce entsteht (strecken Sie die Sauce optional mit etwas Milch oder Wasser). Sahne einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Gemüse mit der Sauce vermischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform einfetten und Kartoffeln sowie Gemüse locker einschichten. Zum Schluss den geriebenen Bergkäse darüber streuen. Den Auflauf circa 35 bis 40 Minuten goldbraun gratinieren, bis der Käse eine knusprige Kruste bildet und die Sauce blubbert.

Die Zutaten lassen sich je nach Saison und Vorrat flexibel variieren – ideal als sättigendes Hauptgericht oder als Beilage zu Fisch oder Fleisch.

Karin Schieban