

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Menge	Zutaten	Herstellung
3800 g	Kartoffeln	<p>Kartoffeln gründlich waschen, knapp mit Wasser bedecken und wie Pellkartoffeln aufsetzen. Die Kartoffeln in Salzwasser nur <u>ankochen</u>, sodass sie innen noch nicht ganz gar sind.</p> <p>Kartoffeln in kaltem Wasser abschrecken (damit sie nicht nachgaren), pellen und in 0,5 cm große Scheiben schneiden.</p>
900 g	Zucchini	<p>Zucchini und Auberginen waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden, der Länge nach halbieren und in ebenfalls 0,5 cm große Scheiben schneiden.</p>
900 g	Auberginen	
900 g	Lauch (Porree)	<p>Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gründlich waschen und auch in 0,5 cm große Scheiben schneiden.</p>
500 g	Tomaten	<p>Tomaten waschen, Strunk entfernen, auf der Oberseite kreuzweise die Haut einritzen und in kochendem Wasser 10 Sek. blanchieren. Anschließend sofort in kaltem Wasser abschrecken, Haut entfernen, Tomaten vierteln, entkernen und das Tomatenfleisch in Stücke schneiden.</p>
3	Knoblauchzehe	<p>Knoblauch und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.</p>
4-5 St.	Zwiebeln	
500 g	Schinkenwürfel	<p>Olivenöl in der Kippbratpfanne erhitzen und die Zucchini-, Auberginen- und Schinkenwürfel anbraten.</p> <p>Knoblauch- und Zwiebelwürfel zugeben.</p> <p>Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Thymian und Oregano würzen.</p> <p>Lauch zugeben und kurz mitdünsten. Zum Schluss die Tomatenstücke unterrühren. Nochmals würzen/ abschmecken.</p>
250 ml	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano	
500 g	Schafskäse (Feta)	

Béchamelsoße		
160 g	Butter o. Margarine	<p>in einem Topf zerlassen und unter Rühren so lange darin erhitzen, bis das Mehl hellgelb ist.</p> <p>und</p> <p>zugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Soße zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ohne Deckel kochen, dabei gelegentlich umrühren, mit</p> <p>kräftig würzen.</p> <p>Kartoffel-Gemüsemischung in ein tiefes 1/1 Gastronormblech geben und die Soße darüber verteilen.</p> <p>Zum Schluss mit, leicht in der Pfanne gerösteten, Sonnenblumenkernen bestreuen.</p> <p>Im Ofen bei ca. 175°C etwa 35 Min. backen</p>
160 g	Weizenmehl	
1 Liter	Milch	
1 Liter	Gemüsebrühe	
	Salz	
	frisch gem. Pfeffer	
	ger. Muskatnuss	