



 **VORBEREITUNG:** 20 Minuten **BACKZEIT:** 60 Minuten  Für **2 PERSONEN**

# GEMÜSE-SPECK-AUFLAUF

## AUS DEM OMNIA BACKOFEN

### 1. KARTOFFELN VORBEREITEN

Kartoffeln schälen und in 3 mm dünne Scheiben schneiden.

### 2. GEMÜSE SCHNEIDEN

Anschließend das restliche Gemüse waschen. Den Lauch in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Zucchini zwei mal der Länge nach halbieren und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Karotte schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden.

### 3. SAHNE ZUBEREITEN

Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel, Knoblauchpulver und Petersilie würzen und verrühren.

### 4. AUFLAUF SCHICHTEN

Das Öl in die Form gegeben, die Kartoffelscheiben darauf schichten und salzen. Darüber das restliche geschnittene Gemüse und anschließend den Speck verteilen. Nun die Sahne darüber gießen.

### 5. AUFLAUF BACKEN

Zum Schluss Käse über den Speck streuen. Den Auflauf dann ca. 5 Min. auf der größten und 55 Min. auf kleiner Hitze backen.

*Guten Appetit!*



### ZUTATEN

150 g Kartoffeln  
100 g Karotten  
150 g Zucchini  
1 Stange Lauch  
100 g Speckwürfel  
100 g Käse (gerieben)  
200 ml Sahne  
2 Ei Öl  
¼ Tl Muskatnuss (gerieben)  
½ Tl Kümmel  
¼ Tl Knoblauchpulver  
Salz und Pfeffer  
Petersilie nach Geschmack