Wintergemüse-Auflauf mit Senfkruste

Zeit gesamt
1h 5min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Salz	
Lauch	2 St.
Karotten	2 St.
Knollensellerie	150 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Thymian, frisch	15 g
Butter	7 EL
Pfeffer, schwarz	
Weizenmehl, Type 405	40 g
Bier	250 ml
Milch	250 ml
Gemüsebrühe	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Balsamicoessig, hell	1 TL
Emmentaler gerieben	100 g
Paniermehl	50 g
Senf	2 TL
saure Sahne	200 g

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren oder vierteln. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 15 Min. garen. Porree putzen, Enden entfernen und in dünne Streifen schneiden. Karotten schälen, Enden entfernen, längs vierteln und würfeln. Sellerie schälen und klein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

2. In einem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann zur Seite stellen.

3. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem weiteren Topf 5 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Mehl einrühren und 1 Min. anschwitzen. Mit Bier und Milch ablöschen, abgezupfte Thymianblättchen zufügen und mit Brühe, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten köcheln lassen und mit Essig abschmecken.

4. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit übrigem Gemüse und der Sauce mischen. In eine gefettete Auflaufform geben. In einer Schüssel Emmentaler, Paniermehl, Senf und saure Sahne verrühren, salzen und pfeffern. Auf dem Auflauf verteilen und im Backofen ca. 45 Min. backen.

5. Auflauf vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	729 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	39 g