



Kürbis-Kartoffel-Auflauf

Für 4 Portionen – Zubereitungszeit: 25 Min. – Backzeit: 40 Min.
glutenfrei

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
650 g Hokkaido Kürbis
200 g Süßkartoffeln
½ Stange Lauch
1 EL Olivenöl
2 TL getrockneter Rosmarin
2 TL Paprika edelsüß
1 Knoblauchzehe
250 ml Milch (ersatzweise Haferdrink)
250 ml Sahne (ersatzweise Hafercuisine)
2 TL salzfreie Gemüsebrühe
2 EL Sesam
100 g Parmesan
Salz & Pfeffer



Breifrei-Tipp

Achtung – Aufläufe speichern lange die Hitze.
Nimm für dein Baby vor dem Servieren schon eine
Portion ab und lass diese gut auskühlen.

Du kannst den Auflauf für das Baby separat in einer
Mini-Form zubereiten und für die Großen direkt
würzen.

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 200° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2 Die Kartoffel waschen, putzen und mit der Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden lassen. Den Kürbis waschen, putzen, halbieren und entkernen. Je nach Größe jede Hälfte längs in drei bis vier Stücke schneiden und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden lassen. Die Süßkartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden lassen. Den Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden lassen. Das vorbereitete Gemüse in einer großen Schüssel mit 1 EL Öl sowie Rosmarin und Paprikapulver mischen. In eine große Auflaufform füllen und gleichmäßig verteilen.
- 3 Den Knoblauch schälen und pressen. Milch und Sahne mit Gemüsebrühe sowie Knoblauch verrühren. Die Soße über das Gemüse geben. Auflauf mit Sesam bestreuen. Parmesan reiben und darüber verteilen.
- 4 Den Auflauf im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Nach ca. 20 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Die Babyportion entnehmen, sehr gut abkühlen lassen. Die Erwachsenenportion kräftig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

