

Auflauf mit Wurzelgemüse

Für 2 Personen:

350g Kartoffeln in der Schale weichkochen, anschließend schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

75 g Karotten, 75 g Sellerieknolle, 75 g Petersilienwurzel und 75 g Auberginen waschen und ggf. schälen und in Scheiben schneiden. Dann in der Basenbrühe blanchieren. Die Basenbrühe abgießen, um sie für die Sauce weiterzuverwenden.

Kartoffeln und Gemüse in eine mit Butter eingefettete Auflaufform schichten.

0,1 l süße Sahne, 0,1 l Weißwein, Gewürze (Meersalz, Oregano, gehackte Küchenkräuter) kurz (1-2 Min.) in der Basenbrühe aufkochen. Abkühlen lassen und 2 Eigelb unterrühren. Diese Sauce über die Kartoffel-Gemüse-Schichten in der Auflaufform gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad ca. 20 Minuten backen.