



# Indisch angehauchter Kartoffel - & Gemüse - Auflauf



## Zutaten

- › 200 g Karotte
- › 200 g Knollensellerie
- › 1 Zucchini
- › 500 g festkochende Kartoffeln
- › 1 Stück frischer Ingwer ca. 1/2 cm groß
- › 1/2 TL gemahlener Koriander
- › 1 TL Kümmel
- › 1 TL Salz & Pfeffer
- › 1 TL Kurkuma
- › 1 TL Curcuma Gewürzmischung
- › 2 EL Butter
- › 100 ml Sahne
- › 100 ml Gemüsebrühe

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen.

Karotte und Sellerie schälen und beides grob raspeln. Die Zucchini wachen und ebenso grob raspeln.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und das geschnittene Gemüse, Karotte, Sellerie, Zucchini und Ingwer in der Pfanne anbraten und mit den Gewürzen mischen.

Alles ca. 5 Minuten anbraten und dann mit der Sahne und Gemüsebrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen.

In einer Auflaufform das Gemüse abwechselnd mit den Kartoffeln und dem Gemüse schichten und den Auflauf im Ofen ca. 45 Minuten backen.

