

**Rezept
der Woche**

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



*Kartoffel-Zucchini-Auflauf
mit Schafskäse von Mangolds Biohof*

BÜHLERHOF

So schmeckt
BAYERN



Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Schafskäse von Mangolds Biohof

Zutaten

600 g Kartoffel
2 Auberginen
2 Zucchini
400 g Bio-Schafskäse
200 g Bio-Ziegenfrischkäse
50 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
etwas Zitronensaft
Kräuter, z. B.: Petersilie,
Thymian, Romsarin
1 Chili

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen und schälen. Anschließend in Scheiben schneiden und in einer Auflaufform verteilen. Die Auberginen und Zucchini waschen, ebenfalls in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Den Frischkäse mit dem Olivenöl, den Gewürzen und etwas Zitronensaft verrühren und mit dem Gemüse mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bio-Schafskäse reiben und über der Gemüsemischung verteilen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C Umluft für 20 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!



*Mit Bio Schafskäse
von Mangolds Biohof*