

Gemüseschiff mit Segel

Zutaten

- 1 Zucchini
- 2 Karotten
- 1 Paprika rot
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 10 Cocktail-Tomaten
- 1 Gurke
- 100 g Emmentaler
- 200 ml Milch
- 3 EL Sauerrahm
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

1

Schäle die Zwiebel und Kartoffeln. Schneide die Zucchini, Karotten, Paprika, Zwiebel und Kartoffeln in kleine Stücke.

2

Vermische das Gemüse mit dem Olivenöl und salze alles ein wenig. Gib nun die ganzen Cocktail-Tomaten dazu und fülle alles in eine ovale Auflaufform.

3

Reibe den Emmentaler. Vermische die Milch gut mit dem Sauerrahm und den Eiern und gib den Käse dazu. Gieße alles über das Gemüse und backe es im Rohr bei 170 Grad 40 Minuten lang.

4

Schneide die Gurke in dünne Scheiben und spieße sie auf. Stecke das Segel ins Gemüseschiff. Guten Appetit!