

# Gemüse–Kartoffel–Auflauf

## Mit Kalbs-Fleischkäse

Zeit: 90 Min

Schwierigkeit: Leicht

Kategorie: Aus dem Ofen

Lust auf Vitaminpower aus dem Ofen? Zartes Gemüse, eine cremige Béchamel und würziger Kalbs-Fleischkäse. Und das ganze für 389 Kalorien pro Portion. Mit fettem Fleischkäse wären es 84 Kalorien mehr!

## Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)



180 g

[KALBS-FLEISCHKÄSE, 500 G](#)

9,95

(1,99/100g)

inkl. MwSt. zzgl. Versand

800 g	Kartoffeln
400 g	TK-Gemüsemischung
50 g	Halbfettmargarine
250 ml	Rinderbrühe
200 ml	Milch
5 EL	Mehl
2 TL	Öl
80 g	Reibekäse (fettarm)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen, schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem aufgetauten Gemüse in eine Auflaufform geben.
3. Den Fleischkäse würfeln, in Pflanzenöl anbraten und über der Kartoffel-Gemüse-Mischung verteilen.
4. Für die Béchamel-Sauce Margarine in einem Topf schmelzen und kurz aufsprudeln lassen. Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Anschließend alles mit Brühe und Milch ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen.
5. Die Soße über die Kartoffel-Gemüse-Mischung geben und den Käse darüber verteilen. Alles für ca. 40 Minuten im Backofen garen, herausnehmen und servieren.