



Möhrenauflauf mit Speck

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

1 kg	Möhren	2-3	rote Zwiebeln
2-3 EL	frische oder gefrorene Petersilie, gehackt	250 g	Speckstreifen
250 g	Feta	2-3 TL	Butter
375 ml	Gemüsebrühe		Salz & Pfeffer

Zubereitung

-
1. Möhren schälen und in Würfel schneiden. Zwiebeln würfeln.
 2. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
 3. In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebelwürfel und Speckstreifen anbraten. Möhren zugeben und kurz mitbraten.
 4. Gemüsebrühe und Petersilie dazu geben, alles zusammen vermengen und das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.
 5. Möhrengemüse zusammen mit zerbröseltem Feta in die Auflaufform geben, alles vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Möhrenauflauf mit Speck

Stand 21.03.2024