



## Auflauf mit Ricotta und Gemüse

Der Frühling hat Einzug. Nicht nur in der Natur, sondern auch in der Küche. Die Zutaten werden wieder bunter.

Dieser Auflauf sieht nicht nur bunt aus. Er schmeckt auch fein.

Er wird in einer relativ kurzen Zeit zubereitet und eignet sich prima als Nachtessen oder serviert mit einem Salat als kleine Mahlzeit.

Als ich dieses Rezept sah, wusste ich, dass es bei uns zu Hause gut ankommen würde.

Als Topper habe ich einen Tommekäse leicht geschmolzen und auf dem Auflauf verteilt. Wobei dies als Optional ist und auch ohne den Käse sehr gut schmeckt.

Zutaten für 3 – 4 Personen  
Zubereitungszeit ca. 30 Minuten  
Backzeit ca. 45 Minuten  
300 g Ricottakäse  
3 kleine Eier  
100 g Parmesankäse, gerieben  
Salz und Pfeffer nach Bedarf  
flüssige Butter und Paniermehl

1 rote Peperoni (Paprika)  
1 grüne Peperoni (Paprika)  
1 Karotte  
1 Frühlingszwiebel  
100 g Erbsen  
Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Bedarf

1 Tommekäse - optional

### Zubereitung

Peperoni (Paprika) unter fließendem Wasser waschen, halbieren, entkernen und weisse Innenwände wegschneiden. Peperoni in Würfel schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Erbsen blanchieren. Ich habe gefrorene Erbsen verwendet und habe diese nicht blanchiert.

Olivenöl in eine weite Pfanne geben. Frühlingszwiebel dazu geben. Leicht dünsten. Peperoni, Karotten und Erbsen dazu geben und einige Minuten dünsten. Das Gemüse weich dünsten.



Es darf jedoch noch etwas Biss haben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Kochen erkalten lassen.

In eine Schüssel den Ricottakäse mit dem geriebenen Parmesankäse und Eier geben. Gut Vermengen.

3/4 Menge des ausgekühlten Gemüses dazu geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliches Gemüse wird zum Ausdekorieren verwendet.

Eine kleine ofenfeste Schüssel mit flüssiger Butter oder Bactrennspray einfetten. Mit Paniermehl auskleiden.

Masse in die Form geben und mit Hilfe eines Spatels leicht andrücken.

Ofen auf 170° Grad vorheizen. Vorbereitete Form während ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Backen den Auflauf auf einen Teller stürzen.

Wer möchte kann den Tommekäse in den Ofen geben. Nach einigen Minuten wird er weich sein. Der Käse danach auf den Auflauf geben und mit dem beiseite gestellten Gemüse ausdekorieren. Sofort servieren.

