

# Mairübchen-Kartoffel-Auflauf

Für 4 Personen:

800 g Kartoffeln

2 mittelgroße Karotten

2 große Mairübchen

2 EL Butter

2 EL Mehl

½ l Milch

2 TL Gemüsebrühe

100 g Emmentaler

Salz und Pfeffer

½ Bund Petersilie

4 EL Sonnenblumenkerne

- 1) Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken und schälen
- 2) Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren und kurz hell anschwitzen. Mit Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen. Brühe und Pfeffer und Salz einrühren und ca. 5 min köcheln. Die Hälfte des Käses in der Soße schmelzen.
- 3) Petersilie fein hacken und in die Soße rühren
- 4) Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 5) Möhren und Mairübchen klein schneiden, Kartoffeln in Scheiben schneiden, alles in eine Auflaufform geben, Soße darüber gießen und mit übrigem Käse und Sonnenblumenkernen bestreuen.
- 6) Im heißen Backofen ca. 30 min backen