



Baeckeoffe mit Münsterkäse

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/baeckeoffe-mit-muensterkaese.jsp>



Rezeptinformation

Zutaten für: **8 Portionen**

Zubereitungszeit: **20 Min.**

Fertig in: **25 Min.**

Je Portion : **1650 kJ, 394 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 16 g Fett, 41 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kombinieren Sie leckere Steinpilze mit Majoran, Kartoffeln und zartschmelzendem Münsterkäse – unser Rezept für vegetarischen Baeckeoffe zeigt Ihnen wie!

Zutaten

Zutaten für: 8 Portionen

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
10 g	Steinpilze, getrocknet	
2000 g	Kartoffeln	
2 TL	Majoran	
2 EL	Weinessig	
8	Schalotten	
4 kleine	Fenchelknolle	
400 g	Karotten	
400 g	Münsterkäse	
8 EL	Sahne	
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskatnuss	

Mixteller Rezept



Das Rezept entspricht dem EDEKA-Mix-Teller

Rezept: Ganzheitliche Gesundheits- und Fitnessberaterin Gabriele Voigt-Gempp
Foto: Konzeptstudio Feierabend / Fotolia
Video: Jan Reiff

Zubereitung

- 1.) Steinpilze in 1/4 Tasse (bei Zubereitung für 2 Personen) kochendem Wasser einweichen. Kartoffeln in wenig Salzwasser zusammen mit Majoran und Essig stichfest garen. Schalotten halbieren und anschließend in Streifen schneiden. Beim Fenchel das Fenchelgrün abschneiden und zurückstellen. Den Fenchelstrunk entfernen und die Knolle in feine Streifen schneiden. Karotten in feine Scheiben hobeln.
- 2.) Backofen auf 175 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen und halbieren. Käse würfeln. Das Gemüse mit den Kartoffeln in einer Schüssel vermischen.
- 3.) Die Pilze absieben und fein würfeln. Dabei die Flüssigkeit auffangen und mit der Sahne vermischen.
- 4.) Die Gemüsemischung in eine Auflaufform geben. Die Sahnemischung mit den Gewürzen abschmecken und die Käsewürfel unterheben. Zusammen mit den Pilzwürfeln über dem Gemüse verteilen. Den Baeckeoffe 30 Minuten auf der mittleren Schiene garen. Die Mischung nochmals durchrühren und den Backofen auf 200 Grad Umluft stellen. Weitere 20 Minuten goldbraun backen. Mit Fenchelgrün bestreut servieren.
- 5.) Dazu passt unser junger Blattsalat mit Speck.

Küchenutensilien

Auflaufform