Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Kürbis-Kohlrabi-Karottenauflauf

Zubereitung

1. Kürbis, Kohlrabi und Karotten raspeln.
2. Topfen, Mascarpone, Bona Pflanzenöl, Gewürze mit der Milch und den Eiern verrühren, Parmesan und geriebenen Käse mit untermischen (Menge je nach Geschmack).
3. Eine große Auflaufform leicht ausbuttern, Masse einfüllen nach einer dünnen Schicht, dazwischen immer etwas Käse und Parmesan aufstreuen.
4. Nach der letzten Lage nochmals Käse aufstreuen, ein paar Butterflocken darauf. Im Rohr bei ca. 190° (je nach Ofen) etwa 40 min backen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von Helga Skriner.

Zutaten

- Kürbis
- Karotten
- Kohlrabi
- 1/2 kg Bröseltopfen
- ¼ kg Magertopfen
- Mascarpone
- etwas Bona Pflanzenöl
- Cremefine zum Schlagen
- frische Petersilie
- Kerbel
- Minze
- Dill
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Käse gerieben
- 3 Eier
- etwas Milch
- Brösel zum Aufstreuen
- Butterflocken