



Gesamt: 50min  
Zubereitung: 30min



3 Portion/en



einfach

## HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Varoma  
Gareinsatz  
Spatel

## Zutaten

### Gemüse

6-8 Kartoffeln in Scheiben  
2 Karotten  
1 Bund Lauchzwiebeln in Ringe  
1 große Zucchini  
1/2 Bund Staudensellerie  
3-4 Tomaten  
10 Blättchen Basilikum  
2 TL Gartenkräuter TK

### Käse

100 g Pecorino in Stücken  
1 Stück Mozzarella in Scheiben  
geschnitten

### Sauce

1/2 Becher saure Sahne  
100 ml Reismilch  
2 EL Mondamin/Speisestärke

### Salz und optional Butterflöckchen

### Pul Biber und 600 ml Wasser

## Zubereitung

### Leichter und schneller Auflauf

Zuerst alle Gemüsezutaten in Scheiben schneiden.

600 ml Wasser in den  "Mixtopf geschlossen" geben und die Kartoffelscheiben in das Garkörbchen legen, salzen und umrühren, und in den  "Mixtopf geschlossen" einhängen.

Karotten und Frühlingszwiebelringe im Varoma verteilen und salzen.

Zucchinischeiben und Staudensellerieringe in den Varomaeinlegeboden verteilen und salzen.

Varoma ohne Einlegeboden aufsetzen und 30 min Varoma Stufe 1,5.

Nach 10 min. den Einlegeboden in den Varoma einsetzen.

Eine Auflaufform mit Butter einreiben und das Gemüse hineingeben.

Saure Sahne, Reismilch und Mondamin verrühren, und mit den TK Kräutern und dem Pecorino, unter das Gemüse mischen, vorsichtig vermengen.

Mit den Tomatenscheiben, Basilikumblättchen und Mozzarellascheiben belegen, evtl. Butterflöckchen, und bei 220 grad Ober - Unterhitze 20 min backen.

Zum Schluß vor dem Backen mit Pul Biber oder Chiliflöckchen bestreuen



### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.