

# Lauch - Ricotta - Auflauf

für ca. 4 Personen

4 Eier

300g Ricotta oder Magerquark

ca. 80g gehackte Haselnüsse (o.a.)

ca. 50g geriebener Parmesan

ca. 50g Semmelbrösel oder Panko

3 gehäutete Paprikaschoten (frisch oder aus dem Glas)

ca. 1 kg Lauch (man kann auch anderes frisches Gemüse wie Spinat nehmen)

Butter

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Chiliflocken

Muskatnuss

- wer mag kann auch Schinkenstreifen mit anbraten -
- Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen
- Ricotta und Eier glatrühren, mit Muskatnuss, Salz/Pfeffer und Chiliflocken kräftig würzen
- Paprikaschoten in Streifen schneiden
- Lauch putzen, abtropfen lassen und in schmale Ringe schneiden
- Lauch mit ca. 2 EL Butter und 2 EL Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten (evtl. Schinkenstreifen dazu)
- Große Auflaufform mit Butter einfetten und mit den gehackten Nüssen bestreuen
- Das Gemüse mit der Eier-Ricottamasse vermengen und in der Auflaufform verteilen
- Mit dem Parmesan und den Semmelbröseln bestreuen
- Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen

