

ANDECHSER NATUR



Skyr-Gemüse-Auflauf

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

- 300 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Natur
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 g ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse
- 3 Stangen Porree
- 2 Karotten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 g TK Erbsen

Teilen

So geht's

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten.
2. ANDECHSER NATUR Bio-Skyr und Eier verquirlen und gut abschmecken. Den ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse hinzufügen.
3. Den Porree und die Möhren waschen, schälen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles

zusammen mit den Erbsen unter die ANDECHSER NATUR Bio-Skyr-Masse heben.

4. Die Gemüse-Masse in die Auflaufform geben. 30 Minuten backen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?