Thüringer Land

Genuss-Gerichte aus dem Ofen

26 Auflaufrezepte zum Dahinschmelzen

Inhalt

Herzhafte Ofengerichte

Kartoffel-Zucchini-Auflauf 6/7

Kürbis-Lauch-Gratin 8/9

Möhren-Kartoffel-Auflauf 10/11

Brokkoli-Gratin 12/13

Hackfleisch-Auflauf 14/15

Thüringer Karfiol-Auflauf 16/17

Sauerrahm-Quiche 18/19

Mozzarella-Zucchinikuchen 20/21

Kraut-Quiche 22/23

Kartoffel-Steinpilz-Gratin 24/25

Zwiebelkuchen 26/27

Lauch-Quiche 28/29

Thüringer Bratwurst-Porree-Auflauf 30/31

Thüringer Klößchenauflauf 32/33

Lachsgratin 34/35

Geschnetzeltes-Pfanne 36/37

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf 38/39

Gemüse-Lasagne 40/41

Rosenkohl-Gratin 42/43

Thüringer Pfanne 44/45

Muschelnudeln mit Kürbis-Spinat-Füllung 46/47

Süße Aufläufe

Zwetschgen-Blaubeeren-Auflauf 50/51

Grundrezept Süßer Auflauf 52/53

Milchreisauflauf mit Aprikosen 54/55

Süßer Brotauflauf mit Vanille-Sauerrahm 56/57

Zwieback-Apfel-Auflauf 58/59

Herzhafte Ofengerichte

Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

800 g	Kartoffeln, halbfest kochend	2	Knoblauchzehen
300 g	Zucchini	2 TL	Natursalz
1 TL	Thüringer Land Butter		Pfeffer
250 ml	Thüringer Land Milch		Muskat
250 g	Thüringer Land Schlagsahne	1 Zweig	Rosmarin

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Blütenansatz und Stil der Zucchini entfernen und das Gemüse längs halbieren. Dann ebenfalls in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Gratin- oder Auflaufform mit der Butter ausfetten. Die Kartoffel- und Zucchinischeiben dachziegelartig in der Form auslegen. Backofen auf 200°C (Heißluft) vorheizen.

Die Milch mit der Schlagsahne vermischen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Gewürzen in die Sahnemischung einrühren, dann gleichmäßig über die Kartoffel- und Zucchinischeiben gießen.

Den Auflauf auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen. Mit dem Rosmarinzweig garniert servieren.

Kürbis-Lauch-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

1	Hokkaidokürbis
3	Stangen Lauch
½ kg	Hackfleisch, gemischt
150 g	Thüringer Land Mozzarella
125 g	Thüringer Land Saure Sahne
125 g	Thüringer Land Schlagsahne
½ EL	Paprikapulver, edelsüß
½ TL	Muskat
1 EL	Brühe, gekörnt
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl für die Gratinform
	Thymian

Zubereitung:

Den Kürbis in Würfel schneiden und bissfest kochen. Lauch putzen, in Ringe schneiden und mit etwas Fett und einem Teil der gekörnten Brühe in der Pfanne bei geschlossenem Deckel gar dünsten. Den Lauch aus der Pfanne nehmen und das Hackfleisch mit dem anderen Teil der gekörnten Brühe, Muskat und Paprika darin braten. Saure Sahne und Schlagsahne untermischen, den Lauch dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbisstücke in einer gefetteten Auflaufform auslegen, darauf einen Teil der Hackfleisch-Lauch-Mischung geben. Eine weitere Schicht Kürbis auslegen und ebenfalls mit der Mischung bedecken. Dies so lange wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Anschließend den Mozzarella darüber geben und bei 180°C (Umluft) backen, bis der Käse eine goldbraune Farbe angenommen hat. Mit Thymian verzieren.

Möhren-Kartoffel-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Kartoffeln, mehlig kochend
200 ml	Thüringer Land Milch
200 g	Thüringer Land Schlagsahne
60 g	Thüringer Land Butter
1 TL	Natursalz
500 g	Hackfleisch, gemischt
2 EL	Butterschmalz
100 g	Zwiebeln
150 ml	Brühe
300 g	Möhren
150 g	Erbsen (tiefgekühlt)
1 Prise	Muskat
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen oder dämpfen. Die Milch mit der Schlagsahne erwärmen. Die Butter zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die weichen Kartoffelwürfel durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Pürierstab mit der Sahnemischung zu Kartoffelpüree verarbeiten. Warm halten.

Karotten schälen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein würfeln. Zwiebeln würfeln, das Hackfleisch scharf mit dem Butterschmalz anbraten. Zwiebelwürfel hinzufügen und ebenfalls bräunen. Hackfleisch mit der Brühe ablöschen, die Karottenwürfel und Erbsen zufügen. Fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Den Backofen auf 230°C (Grillfunktion) vorheizen.

Eine Auflaufform ausbuttern. Die Hackfleischzubereitung zugeben und das Kartoffelpüree darauf verteilen.

Unter dem Backofengrill ca. 4-5 Minuten gratinieren.

Brokkoli-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

250 g Thüringer Land Mozzarella
800 g Brokkoli
Olivenöl für die Gratinform
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Brokkoliröschen abschneiden, waschen und in Salzwasser bissfest blanchieren. Den Mozzarella raspeln.
Eine Auflaufform mit Olivenöl fetten. Backofen auf 220°C, Grillfunktion, vorheizen. Die Brokkoliröschen mit der hübschen Seite nach oben in die Form stellen.
Mit den Mozzarella-Raspeln bestreuen und würzen. Grillen, bis der Käse geschmolzen und, nach Geschmack, knusprig ist.

Hackfleisch-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Kartoffeln, halbfest kochend	3 TL	Senf, mittelscharf
250 g	Thüringer Land Mozzarella	1 EL	Majoran (gerebelt)
50 g	Thüringer Land Butter	70 g	Paniermehl
100 g	Zwiebeln	2	Eier
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer
800 g	Hackfleisch, gemischt		

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen oder dämpfen. Danach abgießen. Die Zwiebeln würfeln, den Knoblauch fein hacken. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Senf, Majoran, Paniermehl und Eiern verkneten.
Eine Auflaufform ausbuttern und den Mozzarella raspeln. Die Hackfleischzubereitung in die gebutterte Auflaufform drücken und die Kartoffelwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Nun mit dem Mozzarella bestreuen.
Im Backofen bei 200°C (Umluft) 45 Minuten backen.

Unser Thüringer Land Tipp:

Mit Lammhackfleisch oder 1 TL Kreuzkümmel als zusätzliches Gewürz bekommt der Auflauf eine besondere, orientalische Note.

Thüringer Karfiol-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

750 g	mehlig kochende Kartoffeln	1 EL	Öl
1	Kopf Blumenkohl	400 g	Thüringer Mett
400 ml	Thüringer Land Milch	2 EL	Mehl
2 EL	Thüringer Land Butter	½	Bund Petersilie
	geriebene Muskatnuss		Pfeffer, Salz
1 TL	Instant-Gemüsebrühe		Fett

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Blumenkohl putzen, waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten bissfest kochen. 200 ml Milch und die Butter zu den abgegossenen Kartoffeln zugeben und zu Püree stampfen. Mit Salz und Muskat würzen. In eine gefettete Auflaufform geben und glatt streichen. Blumenkohl gut abtropfen lassen und auf das Püree setzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Mett darin grob krümelig anbraten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. 200 ml Milch und 200 ml Wasser unter Rühren zugießen und aufkochen. Die Brühe einrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie hacken, unter die Soße rühren und über den Blumenkohl gießen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 175°C) ca. 15 Minuten backen. Mit frischer Petersilie bestreuen.

Sauerrahm-Quiche

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

160 g	Mehl	1	Prise Salz
110 g	kalte Thüringer Land Butter	1	Ei

Für den Belag:

250 g	Schinkenwürfel	4	Eier
1 TL	Thüringer Land Butter		Pfeffer
300 g	Thüringer Land Saure Sahne		Muskatnuss

Zubereitung:

Für den Teig 150 g Mehl in eine Schüssel geben, 100 g kalte Butter würfeln und zum Mehl geben. Mit Salz und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.
Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform buttern. Die Schinkenwürfel in Butter anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Saure Sahne, Eier, Pfeffer, Muskat und ein wenig Salz verrühren. Teig mit dem übrigen Mehl bestreuen, ausrollen und in die Form geben. Den Rand etwas hochdrücken. Den Teig mit den Schinkenwürfeln bestreuen und die Eiersahne darüber gießen. Quiche im Ofen auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten backen. Bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Quiche herausnehmen, kurz ruhen lassen und heiß servieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Dazu passt knackiger Kopfsalat.

Mozzarella-Zucchinikuchen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

250 g	Mehl	10 g	Hefe
70 g	lauwarme, flüssige Butter	½ TL	Salz

Für den Belag:

100 g	Thüringer Land Saure Sahne	2	Eier
250 g	Thüringer Land Mozzarella	1 EL	gehackter Majoran
500 g	Tomaten	1 EL	gehackter Thymian
500 g	Zucchini		Salz

Zubereitung:

Die Hefe mit 150 ml warmen Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz vermengen. Die Hefelösung zum Mehl geben und gut verkneten. Flüssige Butter unterarbeiten und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwas gehen lassen.
Die Form fetten. Den Teig ausrollen und auf das Blech drücken. Dabei einen Rand formen und gut andrücken. Anschließend den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backofen auf 220°C vorheizen. Tomaten, Zucchini und Mozzarella in Scheiben schneiden, den Teigboden schuppenförmig damit belegen und salzen. Die Eier mit der Sauren Sahne und den Kräutern verquirlen und gleichmäßig darüber verteilen.
Den Kuchen auf die unterste Schiene des Backofens geben, in 40 Minuten goldbraun backen und warm servieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Dazu passt ein frischer Salat.

Kraut-Quiche

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

300 g	Dinkelmehl, 630er
300 g	Quark
180 g	Thüringer Land Butter
1 ½ TL	Natur-/Meersalz
250 g	Hülsenfrüchte zum blind Backen

Für den Belag:

100 g	Zwiebeln
30 g	Thüringer Land Butter
500 g	Sauerkraut
150 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
½	Apfel, süß
7	Wachholderbeeren
1	Lorbeerblatt
50 g	Kartoffeln, mehlige
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig die Butter mit einer groben Reibe raspeln, dann alle Zutaten vermengen. In Frischhaltefolie verpackt, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit ausreichend Mehl auf die passende Größe für die Backform ausrollen. Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Die Backform ausbuttern und mit dem Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals in den Boden stechen und mit einem passend zugeschnittenen Backpapierbogen belegen. Mit den Hülsenfrüchten bestreuen. 20 Minuten vorbacken. Danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.
Für den Belag die Zwiebeln in der Butter andünsten. Sauerkraut, Salz, Pfeffer, Weißwein und Gemüsebrühe zufügen. Apfel hinein reiben und die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt einstreuen. Auf mittlerer Hitze 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und mit einer feinen Reibe zur Bindung in das Sauerkraut reiben. Weitere drei Minuten köcheln lassen. Das fertige Sauerkraut evtl. abgießen und auf dem Teig verteilen.
40 Minuten backen. Vor dem Servieren und Anschneiden 10 Minuten abkühlen lassen.

Kartoffel-Steinpilz-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

150 g	Thüringer Land Schlagsahne
150 ml	Thüringer Land Milch
750 g	Kartoffeln
250g	Thüringer Land Mozzarella
1	Knoblauchzehe
150 g	Steinpilze
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Zubereitung:

Milch und Sahne in einen Topf geben. Kartoffeln schälen und in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch fein zerdrücken, die Steinpilze (auch getrocknete Steinpilze möglich) klein zerhacken. Alles in das Milch-Sahnegemisch geben und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und mehrmals umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden, den Mozzarella in Spalten hobeln.

Die Kartoffel-Pilzmasse in eine Auflaufform geben und mit den vorbereiteten Frühlingszwiebeln sowie dem Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten backen (Umluft 180°C), Ofen ausschalten und ca. 10 Minuten ruhen lassen, bevor man es serviert. Mit frischer Petersilie garnieren.

Unser Thüringer Land Tipp:

Nach Belieben können anstelle der Kartoffelscheiben auch ganze Kartoffeln verwendet werden. Dafür die Kartoffeln bissfest vorkochen. Dazu passt frischer Kräuter-Sauerrahm-Dip.

Zwiebelkuchen

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

250 g	Thüringer Land Saure Sahne	4 TL	Backpulver
300 g	Weizenmehl		Salz
80 g	Thüringer Land Butter		

Für den Belag:

12	Zwiebeln	1-2 TL	Kümmel
8 EL	Sonnenblumenöl		Salz
250 g	Thüringer Land Saure Sahne		Pfeffer
300 g	durchwachsener Speck in Scheiben oder Würfel		Muskatnuss
		1 EL	gehackte Petersilie
2	Eier		

Zubereitung:

Für den Belag: Die Zwiebeln schälen und grob in Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin unter mehrmaligem Rühren bei sanfter Hitze 30 Minuten andünsten.
Für den Teig das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel geben. Butter, Saure Sahne und 1 Prise Salz dazugeben und alles gut verkneten.
Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Eier und Saure Sahne verrühren und mit den gedünsteten Zwiebeln vermengen.
Die Zwiebelmasse mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen und auf dem Teig verteilen. Mit Speck belegen.
Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 45 Minuten backen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Lauch-Quiche

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

300 g	Dinkelmehl, 630er	1 ½ TL	Natur-/Meersalz
300 g	Quark	250 g	Hülsenfrüchte zum blind Backen
180 g	Thüringer Land Butter		

Für den Belag:

300 g	Thüringer Land Schlagsahne	3	Eier
100 g	Zwiebeln	1 Prise	Muskat u. Kümmel
500 g	Lauch		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für den Teig die Butter grob raspeln, dann mit den restlichen Zutaten vermengen. In Folie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit ausreichend Mehl auf passende Größe für die Backform ausrollen. Backofen auf 180°C (Heißluft) vorheizen.

Die Backform ausbuttern und mit dem Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals in den Boden stechen und mit einem passend zugeschnittenen Backpapierbogen belegen. Mit den Hülsenfrüchten bestreuen. 20 Minuten vorbacken. Danach Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

Für den Belag die Sahne, 2 Eier und 1 Eigelb mit den Gewürzen verrühren.

Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Lauchringe zufügen und 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gedünsteten Lauch gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen, mit dem Milch-Ei-Guss aufgießen. 40 Minuten bei 180°C (Heißluft) backen. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

Thüringer Bratwurst-Porree-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Poree
1	Paprikaschote
4	Thüringer Bratwürste
150 g	Gouda

Béchamelsauce:

50 g	Thüringer Land Butter
40 g	Mehl
500 ml	Thüringer Land Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Porree putzen und in Stücke schneiden. Paprika in Streifen schneiden. Gemüse in Salzwasser garen, abgießen und abkühlen lassen.

Währenddessen die Béchamelsauce kochen: Mehl in Butter einrühren, kurz rösten. Mit kalter Milch aufgießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Lorbeerblatt zufügen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und geriebenen Käse einrühren. Etwas abkühlen lassen.

Paprikastreifen würfeln. Würste überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, abtrocknen und in dicke Scheiben schneiden. Eine Form mit einer Schicht Porree füllen. Eine Hälfte Paprikawürfel darüber streuen und mit der Hälfte der Sauce begießen. Abwechselnd - reihenweise - Wurst und Porree einfüllen und mit Paprikastreifen bestreuen. Die zweite Hälfte der Sauce über alles geben. Im Ofen bei 200°C 20 Minuten garen und noch 5 Minuten bei 200°C bräunen lassen. Dazu passend Kartoffelbrei oder Brot servieren.

Thüringer Klößchenauflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 Päck.	fertiger Thüringer Kloßteig
300 g	rohe Schinkenwürfel
250 g	Thüringer Land Schlagsahne
150 g	Thüringer Land Saure Sahne
150 g	Thüringer Land Mozzarella
250 ml	Thüringer Land Milch
2 TL	Bouillon (Brühpulver)
	Salz, Pfeffer, Muskat
50 g	Thüringer Land Butter

Zubereitung:

Aus dem Kloßteig walnussgroße Klößchen formen. Auflaufform mit Butter einfetten und Klößchen in einer Lage einschichten, wobei die Klößchen den Boden der Aufflaufform voll bedecken sollen. Mit Muskat würzen und die Schinkenwürfel darüberstreuen.

Schlagsahne, Saure Sahne, Milch, Bouillon mit Pfeffer und Salz gut verrühren. Über die Klößchen geben bis diese vollständig bedeckt sind. Mozzarella in dünnen Scheibchen oder grob gerieben darübergeben. Restliche Butter in Flöckchen obenauf verteilen.

In vorgeheiztem Backofen bei ca. 180°C 25-30 Minuten backen, bis der Käse eine schöne braune Kruste bildet.

Lachsgratin

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Rigatoni
600 g	Lachsfilet, ohne Haut und Gräten
2 EL	Thüringer Land Butter
50 ml	Weißwein
250 g	Thüringer Land Mozzarella
100 g	Thüringer Land Schlagsahne
2 EL	Kürbiskerne
1 Zweig	Petersilie
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rigatoni nach Packungsanleitung bissfest kochen und abgießen. Den Lachs in 5 x 5 cm große Würfel schneiden und die Gratinform ausbuttern.

Lachs und Rigatoni gleichmäßig in der Form verteilen. Salzen, pfeffern und mit dem Weißwein beträufeln. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Den Mozzarella raspeln und auf Nudeln und Lachs verteilen. Mit der Schlagsahne übergießen.

15 Minuten backen. Mit den Kürbiskernen und der Petersilie garniert servieren.

Geschnetzeltes-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Schnitzel (Pute oder Kalb)
2 EL	Butterschmalz
50 g	Thüringer Land Butter
200 g	Thüringer Land Saure Sahne
250 g	Thüringer Land Mozzarella
100 g	Zwiebeln
30 g	Dinkelmehl, 630er
250 ml	Gemüsebrühe
400 g	Champignons
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel in Streifen schneiden (5mm) und in Butterschmalz portionsweise scharf anbraten. Leicht salzen und beiseite stellen. Die Zwiebeln fein würfeln.
Die Butter im Bratensatz zerlassen und die Zwiebelwürfel anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und kurz anrösten. Die lauwarme Brühe angießen und mit dem Schneebesen glatt rühren. Aufkochen lassen und drei Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Kochstelle abschalten und die Saure Sahne einrühren. Den Mozzarella grob raspeln und ebenfalls zufügen. Die Champignons vierteln und einstreuen. Knoblauch fein würfeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Soße geben.
Die Zubereitung in eine gebutterte Auflaufform umfüllen und im Backofen bei 200°C Heißluft 25 Minuten garen.
Als Beilage eignen sich bestens Bratkartoffeln.

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Thüringer Land Mozzarella	4 EL	Öl
4 Port.	Hähnchenfilets	1 EL	Zitronensaft
800 g	Brokkoli	2 EL	mittelscharfer Senf
1	Porreestange		Salz und Pfeffer
1	Zwiebel		Zucker
1	Knoblauchzehe		Paprikapulver
200 g	Thüringer Land Schlagsahne		gehackte Petersilie

Zubereitung:

Brokkoliröschen kurz dünsten. Lauch putzen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. 2 EL vom Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hähnchenfilets rundum braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in eine Auflaufform geben. Den Rest vom Öl im Bratfett erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin anschwitzen. Den Lauch dazu geben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Brokkoli über das Fleisch geben.
Mozzarella reiben. Sahne und Senf verrühren und mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Soße über die Zutaten in der Auflaufform gießen und alles mit Mozzarella bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20 bis 25 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Gemüse-Lasagne

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Zwiebeln	3 EL	Tomatenmark
70 g	Thüringer Land Butter	1	Lorbeerblatt
500 g	Thüringer Land Mozzarella	2	Knoblauchzehen
250 g	Möhren	1 EL	Honig
250 g	Zucchini	9	Lasagne-Platten
300 g	Lauch	½ Bund	Basilikum
400 g	Tomaten, gewürfelt		Salz, Pfeffer

Béchamelsauce:

40 g	Thüringer Land Butter	1 Prise	Muskat
500 ml	Thüringer Land Milch	40 g	Mehl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Gemüse waschen, Karotten schälen. Die Karotten und Zucchini längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch in dünne Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin bräunen. Dann die Karotten, Zucchini und Lauch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Gehackte Tomaten, Tomatenmark und Lorbeerblatt zugeben. Knoblauch einstreuen, umrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Für die Béchamelsauce die Butter erhitzen, das Mehl einstreuen und unter Rühren 2 Minuten rösten. Mit der Milch aufgießen und sofort mit einem Schneebesen kontinuierlich verrühren. Aufwallen lassen und mindestens 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Den Mozzarella grob raspeln. Backofen auf 190°C (Heißluft) vorheizen. Die Auflaufform ausbuttern und mit der ersten Lage der Nudelplatten belegen. Die Hälfte der Gemüsemischung darauf verstreichen und ⅓ der Sauce sowie ⅓ des Käses verteilen. Wieder mit Lasagne-Platten bedecken. Den Vorgang einmal wiederholen. Die Béchamelsauce bildet die oberste Schicht. Dann mit dem restlichen Mozzarella bestreuen. 45 Minuten backen.

Rosenkohl-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

700 g	Kartoffeln, halbfest kochend	700 g	Rosenkohl
250 g	Thüringer Land Mozzarella	2	Eier
70 g	Thüringer Land Butter	1 Prise	Muskat
400 g	Thüringer Land Schlagsahne	3 EL	Paniermehl
100 ml	Thüringer Land Milch		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben (5 mm) schneiden. Den Rosenkohl putzen und am Stielende kreuzweise einschneiden. Nacheinander in ausreichend Salzwasser 5 Minuten kochen. Mit einer Schöpfkelle entnehmen. Zehn Rosenkohlröschen beiseite legen. Eine Gratin- oder Auflaufform ausbuttern.
Die Schlagsahne mit der Milch und den Eiern sowie den Gewürzen verquirlen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
Die ausgebutterte Gratinform gleichmäßig mit den Kartoffelscheiben auslegen, dann ebenso mit dem Rosenkohl verfahren. Mit der Eiersahne übergießen und mit Mozzarella-Scheiben belegen. Die 10 separaten Röschen halbieren. In einer Pfanne die Brösel mit der Butter rösten und salzen. Die halbierten Röschen darin kurz schwenken. Anschließend auf der Mozzarella-Schicht verteilen.
Bei 200°C Umluft auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.

Thüringer Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

1 Pck.	Kloßteig "Thüringer Art" (750 g)	3	Eier
500 g	Sauerkraut	1	Zwiebel
100 g	Schinkenspeck, gewürfelt		Salz, Pfeffer
300 g	Hackepeter		Muskat
350 ml	Thüringer Land Milch		Zucker
50 g	Thüringer Land Butter		Kümmel

Zubereitung:

Die Hälfte der Kloßmasse in eine mit Butter gefettete Form geben und gleichmäßig andrücken. Die Kloßmasse sollte in der Form überall die gleiche Höhe haben. 50 g Schinkenspeck gleichmäßig darauf verteilen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Butter goldgelb anbraten und mit Zucker karamellisieren. Die Zwiebel auf dem Kloßteig verteilen und darauf eine dünne Schicht Sauerkraut und etwas Kümmel geben. Aus dem Hackepeter kleine Klößchen formen und auf dem Sauerkraut verteilen. Auf die Klößchen das restliche Sauerkraut geben und zum Schluss die Kloßmasse darüber verteilen. Alles mit der Hand etwas in der Form andrücken. Darauf die restlichen Schinkenwürfel streuen.
Die Milch mit Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit der Soße die Form auffüllen und bei 170°C (Umluft) ca. 90 Minuten backen.

Muschelnudeln mit Kürbis-Spinat-Füllung

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Muschelnudeln, groß	200 g	Hokkaido-Kürbis
500 g	Thüringer Land Mozzarella	150 g	Spinat
30 g	Thüringer Land Butter		Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Muschelnudeln nach Packungsanweisung mit ausreichend Wasser und Salz al dente kochen.
Den Mozzarella mit einer groben Reibe reiben. Kürbis halbieren, entkernen und mit Schale würfeln (1x1 cm). Spinat putzen, waschen und mit 3 EL Wasser in einem Topf kurz erhitzen (2 Minuten). Diesen grob hacken und mit den Mozzarella-Raspeln, dem Kürbis und Gewürzen vermengen. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Muschelnudeln mit der Mozzarella-Füllung befüllen und mit der offenen Seite nach oben in die gebutterte Form legen. 35-40 Minuten backen.

Süße Aufläufe

Zwetschgen-Blaubeeren-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

700 g	Zwetschgen	130 g	Rohrohrzucker
200 g	Blaubeeren	3 TL	Puderzucker
1 EL	Thüringer Land Butter	2 EL	Zwetschgenlikör
200 g	Thüringer Land Schlagsahne	1 Prise	Naturvanille

Streusel:

100 g	Thüringer Land Butter	100 g	Dinkelmehl, 630er
100 g	Rohrohrzucker	1 TL	Zimt, gemahlen
50 g	Haferflocken	1	Zitrone
50 g	Mandeln, gehackt	1 Prise	Natursalz

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Die Blaubeeren waschen und mit den Zwetschgen, dem Zucker und nach Belieben dem Zwetschgenlikör vermischen.
Eine Auflaufform ausbuttern und mit der Fruchtmischung befüllen. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Für die Streusel die Butter mit einer groben Reibe raspeln und mit Zucker, Haferflocken, Mehl, Mandeln, Zimt, Zitronenabrieb und Salz verkneten. Die Streusel auf der Zwetschgen-Blaubeerenunterlage verteilen.
Den Auflauf auf der untersten Schiene 40 Minuten backen. Eventuell mit der Grillfunktion nachbräunen.
Die Sahne aufschlagen und mit dem Puderzucker und der Vanille verfeinern. Zum lauwarmen Auflauf servieren.

Grundrezept Süßer Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Mehl
4	Eier
3/8 l	Thüringer Land Milch
	Salz
80 g	Thüringer Land Butter
100 g	Zucker
	Abrieb einer Zitrone

Zubereitung:

Das Mehl mit kalter Milch verrühren. Die Eier trennen und die Eidotter, Salz, Zitronenabrieb und Butter unter die Milch rühren. Zucker hinzugeben.
Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.
Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 150°C ca. 30 Minuten backen.
Mit Zucker bestreuen und zu Kompott servieren.

Milchreisauflauf mit Aprikosen

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Milchreis	80 g	Thüringer Land Butter
1 l	Thüringer Land Milch	100 g	Zucker
500 ml	Wasser	1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz	500 g	Aprikosen
4	Eier		Butter für die Form

Zubereitung:

Das Wasser und die Milch mit einer Prise Salz aufkochen und den Reis hinein geben. Ca. 25 Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen. Danach noch in der Pfanne stehen lassen, bis der Milchreis abgekühlt und somit auch das Milch-Wasser-Gemisch aufgesogen ist. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und unter den ausgekühlten Milchreis mischen. Die weiche Butter mit dem Zucker, den 4 Eigelben und dem Vanillinzucker verrühren und mit der Milchreis-Aprikosen-Masse vermischen. Die 4 Eiweiße steif schlagen, unter den Milchreis ziehen und in die Auflaufform füllen. Etwas Zucker darauf streuen und einige Butterflocken auf dem Milchreis verteilen. Nun so lange backen, bis die Masse in der Auflaufform fest ist. Bei einer etwas höheren Form kann dies 45-60 Minuten dauern, bei einer flacheren Auflaufform ca. 30 Minuten.

Süßer Brotauflauf mit Vanille-Sauerrahm

Zutaten für 4 Personen:

Für die Füllung:

700 g	Zwetschgen (Glas)
1 Prise	gemahlener Zimt
3 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
5	altbackene Brötchen
50 g	Rosinen
50 g	Schokostreusel

Für den Guss:

500 g	Thüringer Land Saure Sahne
3	Eier
3 EL	Zucker
2 EL	Thüringer Land Butter

Für den Vanille-Sauerrahm:

500 g Thüringer Land Saure Sahne
1 Pack. Vanillesoße ohne Kochen

Zubereitung:

Die Zwetschgen abtropfen lassen und klein schneiden. Mit Zimt, Zucker und Zitronensaft mischen, kurz ziehen lassen und in die gebutterte Form geben. Die Brötchen in mundgerechte Stücke teilen und mit Rosinen und Schokostreusel vermischen und auf den Zwetschgen verteilen. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Saure Sahne, Eier, eine Prise Salz und Zucker gut verquirlen und über die Zwetschgen-Brötchen-Masse gießen. Butterflöckchen darauf verteilen und im Ofen 20-25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.
Vanille-Sauerrahm-Soße: Saure Sahne gemeinsam mit dem Vanillesoßenpulver glatt rühren. Mit Vanillesoße servieren.

Zwieback-Apfel-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

10 St.	Zwieback	4-5	Äpfel
250 ml	Thüringer Land Milch	3-4 EL	Zucker
100 g	Thüringer Land Saure Sahne	2	Eier
25 g	Thüringer Land Butter		Zimt

Zubereitung:

Den Zwieback in der Milch einweichen, die Äpfel schälen und entkernen, in feine Scheiben schneiden. Eier trennen und das Eigelb mit der Butter und dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Milch von den eingeweichten Zwieback abgießen und zusammen mit der Sauren Sahne unter die Creme heben. Das Ganze darf nicht zu flüssig sein!

Eine Form großzügig mit Butter ausfetten. Die Apfelscheiben unter die Ei-Zwieback-Masse heben und in die Form schichten. Bei 175°C 30-45 Minuten backen, bis sich eine goldgelbe Kruste bildet. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Thüringer Land

Unsere Spezialitäten für jede Küche

WÜRZBURGER MILCHWERKE

Würzburger Milchwerke GmbH
Louis-Pasteur-Str. 1
97076 Würzburg

Tel. +49 (0)931 270 14-335
Fax +49 (0)931 270 14-203
Mail: sales-wue@de.lactalis.com
www.wuerzburger-milchwerke.de