

Kartoffel-Kürbis-Auflauf

Für 4 Personen

800 g	Kartoffeln	schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
1	Hokkaido-Kürbis	waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
200 g	Möhren	schälen, waschen und in Würfel schneiden. Das Gemüse mit ungefähr
$\frac{1}{2}$ l	Gemüsebrühe	garen. Davon 250 ml der Brühe auffangen.
2	Zwiebeln	schälen, waschen und würfeln.
200 g	Zucchini	waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
1 EL	Öl	in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Zucchini scharf anbraten. In einem anderen Topf aus
1 EL	Butter	und
1 EL	Mehl	eine Mehlschwitze herstellen und mit
250 ml	Milch	und den 250 ml Brühe ablöschen. Mit
	Zitronensaft	
	Honig	
	gekörneter Brühe	
	Salz	und
	Pfeffer	abschmecken. Eine Auflaufform einfetten, Gemüse
100 g	geriebenem	und
	WABE-Käse	
3 TL	Sesam	bestreuen. Im Backofen bei Heißluft 180°C 30 Minuten backen.