

Vegetarische Aufläufe - 14 heiße Ofengerichte



Aufläufe sind einfach unschlagbar. Unschlagbar lecker und unschlagbar praktisch. Du kannst dir deinen Auflauf nach Vorlieben zubereiten und während das Essen im Ofen schmort, kannst du nebenbei noch dies und jenes erledigen. Viele Aufläufe werden mit Fleisch zubereitet, diese Rezeptsammlung zeigt dir die wunderbare Welt der Veggie-Aufläufe. Du verpasst nichts, wenn du mal auf Hack & Co. in deinem Essen verzichtest. Im Gegenteil, du kommst in den Genuss der vielfältigen Aromen des saisonalen Gemüses.

Zucchini-Rollen mit Ricotta-Basilikum-Creme

Heute wird gerollt statt geschichtet. Und zwar leckere Zuchinischeiben, die mit einer cremigen Ricotta-Basilikum-Creme bestrichen werden. Alles eingerollt geht es ab in die Auflaufform. Noch etwas Tomatensauce und Mozzarella dazu und schon geht's ab in den Ofen. Zum Rezept



Zucchini-Röllchen mit Ricotta-Basilikum-Creme

Zucchini-Auberginen-Lasagne

Bei dieser Low-Carb-Variante der klassischen Lasagne wird statt mit Nudelplatten mit Zucchini- und Auberginenscheiben geschichtet. Auch das Hack bleibt weg, so kann das Gemüse sein volles Aroma entfalten. Zum Rezept



Zucchini-Auberginen-Lasagne

Überbackene Muschelnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Füllung

Muscheln sind nicht jedermanns Geschmack, aber diese solltest du unbedingt probieren. Sie kommen nicht aus

Vegetarische Aufläufe - 14 heiße Ofengerichte

dem Meer, sondern aus dem Ofen. Köstliche Pasta, würzig gefüllt mit Ricotta, Basilikum, Tomate und Mozzarella, versprüht dennoch etwas Mittelmeerfeeling. [Zum Rezept](#)



[Überbackene Muschelnudeln mit Tomaten-Mozzarella-Füllung](#)

Ruckzuck vierfach Käseauflauf

Wer Käse mag, wird diesen Auflauf lieben. Vier würzig, pikant und cremige Sorten machen dieses Ofengericht zu einem wahren Geschmackserlebnis. Und das alles in nur wenigen Minuten. Also los, auf zur nächsten Käsetheke. [Zum Rezept](#)



[Schneller vierfach Käseauflauf](#)

Cremiger Wirsing-Auflauf mit knuspriger Käsekruste

Wirsing wird meist gekocht serviert, aber ich sage dir, aus

dem Ofen schmeckt er genauso gut. Mit pikantem Gouda überbacken und einer Knusperkruste aus Baguettebröseln getoppt, wird es dir wirklich schwerfallen, die Gabel beiseite zu legen. [Zum Rezept](#)



[Cremiger Wirsing-Auflauf mit knuspriger Käsekruste](#)

Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce

Wer hat die Kokosnuss geklaut? Keine Sorge, sie wurde gut genutzt und verleiht dem buttrigen Süßkartoffelauflauf einen Hauch Exotik – so lecker wie im Urlaub. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Gratin mit Kokosnuss-Sauce](#)

Klassisches Kartoffelgratin

Wer liebt es nicht? Das klassische Kartoffelgratin, das bei keinem Sonntagsbuffet fehlen darf. Es ist so cremig und würzig, dass man sich direkt eine doppelte Portion auf den Teller legt und trotzdem Angst hat, dass später nichts

Vegetarische Aufläufe - 14 heiße Ofengerichte

mehr da ist. [Zum Rezept](#)



Klassisches Kartoffelgratin

Gebackene Tomaten mit Feta und Knoblauch

Die gebackenen Tomaten mit Knoblauch und Feta sind ein feiner Augen- und Gaumenschmaus. Zugeben, danach lässt sich sicher nicht mehr jeder küssen, aber diese fruchtig-pikante Kombi erfüllt dich ohnehin schon mit Glückseligkeit. [Zum Rezept](#)



Gebackene Tomaten mit Feta und Knoblauch

Möhren-Kartoffel-Blech mit pochiertem Ei und Spinat

Auch aus einfachen und altbekannten Zutaten kannst du etwas Köstliches kreieren. Schnapp' dir die Gartenklassiker und noch ein paar Eier aus dem Hühnerstall. Alles auf einem Blech, kurz in den Ofen und dann kann's gleich gegessen werden. [Zum Rezept](#)



Möhren-Kartoffel-Blech mit pochiertem Ei und Spinat

Kohlrabi-Auflauf mit Blumenkohl und Béchamelsauce

Grün und weiß geben hier die Töne an. Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli und Zuckerschoten setzen einen neuen Farbtrend in der Welt der Aufläufe, der nicht nur schön aussieht, sondern auch mit nussig-süße Aromen stark im Geschmack ist. [Zum Rezept](#)



Kohlrabi-Auflauf mit Blumenkohl und Béchamelsauce

Spinatlasagne mit Feta und Tomaten

Lasagne ist einfach das beste Ofengericht. Egal ob mit Hackfleisch, Lachs oder wie dieses Exemplar mit ganz viel Spinat und saftigen Tomaten – die Béchamelsauce und eine dicke Portion Käse sind ein Muss und wecken jede Begierde. [Zum Rezept](#)

Vegetarische Aufläufe - 14 heiße Ofengerichte



Spinatlasagne mit Feta und Tomaten



Spinatauflauf mit Kartoffeln und getrockneten Tomaten

Nudelaufwurf mit Feta, Spinat und Pinienkernen

Wenn es draußen etwas kälter wird und die Blätter von den Bäumen fallen, dann ist es Zeit sich ein bisschen Urlaub nach Hause zu holen. Dieser Nudelaufwurf mit Spinat, Feta, Tomaten, Mozzarella und Pinienkernen zaubert dir italienisches Flair auf den Tisch. [Zum Rezept](#)



Nudelaufwurf mit Feta, Spinat und Pinienkernen

Maultaschen überbacken aus dem Ofen

Maultaschen können gekocht, gebraten oder wie in dieser Version in einer fruchtigen Tomatensauce überbacken werden. Die Bezeichnung der Schwaben „Herrgottsbscheißerle“ greift in diesem Falle nicht, denn mit der Füllung aus Spinat und Champignons kann man auch während der Fastenzeit sündenlos genießen. [Zum Rezept](#)



Maultaschen überbacken aus dem Ofen

Spinatauflauf mit Kartoffeln und getrockneten Tomaten

Das Super-Duo Kartoffeln & Spinat wird zum Super-Trio, denn es gesellen sich fruchtig-aromatische Tomaten mit in die Auflaufform. Dazu ein paar Cashewkerne und etwas Mozzarella – dann kann die Leckerei auch schon in den Ofen. [Zum Rezept](#)