

UNSERE LIEBSTEN AUFLAUFFORMEN



Carolin Stuiber,
Redakteurin

„Super praktisch für alle Mealprep-Gerichte.“

Mein Favorit

Frischhaltedose „Milo“ von GEFU

Das finde ich gut

Eigentlich eine Vorratsdose aus Glas, aber temperaturbeständig von -20 bis 300 Grad. Dank Deckel können Aufläufe & Co. im Kühlschrank oder auch im Tiefkühler aufbewahrt werden.

Größe & Preis

1500 ml Inhalt, um 28 €

Ideal für

Lasagne und Aufläufe, die sich gut einfrieren lassen. Aber auch zum Mitnehmen von Salaten oder Gemüsesticks mit Dip.



Maike Seefeld,
Redakteurin

„Ein Klassiker, der in keiner Küche fehlen darf.“

Mein Favorit

Ofenform aus Gusseisen von Staub

Das finde ich gut

Gusseisen speichert Hitze besonders gut. Dadurch garen die Zutaten schön gleichmäßig. Außerdem bleiben die Speisen vor dem Servieren noch einige Zeit schön warm.

Größe & Preis

Ø 20 cm, um 75 €

Ideal für

Knusprige Gratins, aber auch zum Anbraten von Fleisch oder Bratkartoffeln gut geeignet.



Design, Größen und Materialien gibt es viele. Die Auswahl an Formen ist wirklich groß. Unsere Favoriten? Die zeigen wir Ihnen hier



Anna Bauer,
Volontärin

„Im coolen 50ies-Style, ein echter Hingucker.“

Mein Favorit

Auflaufform „Classic Pastell“ von Riess

Das finde ich gut

Emaillie ist schnittfest, also kein Problem, wenn doch mal ein Messer beim Schneiden kratzt. Die Form gibt es in verschiedenen Größen und drei Vintage-Pastell-Tönen.

Größe & Preis

23 x 38 cm, um 78 €

Ideal für

Kartoffel-Gratins, Nudelaufläufe oder auch süße Speisen wie Tiramisu.



Maren Zimmermann,
Journalistin

„So schick, die dürfen auch auf den Tisch.“

Mein Favorit

Mini-Cocotte aus Steinzeug von Le Creuset

Das finde ich gut

Ich liebe diese Minis! Super zum Servieren von kleinen Portionen. In dem neuen Grauton „Flint“ wirken sie besonders elegant – perfekt, wenn der Tisch für Gäste schön gedeckt wird.

Größe & Preis

Ø 10 cm, um 25 €

Ideal für

Toll nicht nur für Gratins, sondern auch für Aufstriche, Vorspeisen oder Desserts.

