

# Bandnudelauflauf mit Selchkarree und Brokkoli

Das Rezept von dem Bandnudelauflauf mit Selchkarree und Brokkoli ist nicht schwierig in der Zubereitung und schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

375 ml	Gemüsebrühe
500 g	<a href="#">Brokkoli</a> (TK)
250 g	<a href="#">Bandnudeln</a>
350 g	Selchkarree
1 EL	Öl (zum Anbraten)
30 g	<a href="#">Butter</a>
30 g	Mehl
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
Nach Belieben	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	Gratinkäse (gerieben)
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Bandnudelauflauf mit Selchkarree und Brokkoli** zuerst die Gemüsebrühe vorbereiten.
2. Dann einen großen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.

3. Jetzt den Brokkoli und die Bandnudeln bissfest garen und hinterher über einem Sieb abseihen. Anmerkung: Beides kann man sehr gut in einem Topf zusammen kochen.
4. Derweil das Selchkarree in Würfel schneiden.
5. Nun die Nudeln zusammen mit dem Brokkoli in eine große Auflaufform geben und eventuell schon mal den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
6. Danach das Öl in eine große Pfanne geben, erhitzen und die Selchkarree-Würfel darin leicht anbraten.
7. Jetzt die Butter hinzufügen und schmelzen lassen.
8. Dann das Mehl hinzufügen und alles gut verrühren.
9. Nun die Gemüsebrühe und das Schlagobers unter Rühren hinzufügen.
10. Als nächstes die Sauce unter Rühren aufkochen lassen, bis sie eindickt und anschließend mit wenig Salz und nach Belieben Pfeffer abschmecken.
11. Danach die fertige Sauce gleichmäßig über die Nudeln und den Brokkoli in der Auflaufform verteilen.
12. Letztendlich den Auflauf nach Belieben mit Gratinkäse bestreuen und im Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

## Tipp

Zu dem Bandnudelauf mit Selchkarree kann man anstatt Bandnudeln natürlich auch andere Nudelsorten verwenden.