Brokkoli-Erdäpfel Auflauf

Der vegetarische Brokkoli-Erdäpfel Auflauf ist eine leichte Hauptspeise. Dieses Rezept ist schnell zubereitet und gelingt auch Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Stk.	Brokkoli
300 g	Erdäpfel
250 g	Käse (gerieben)
175 g	Frischkäse
150 ml	Milch
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
3 Stk.	Knoblauch
1 EL	Gemüsebrühepulver
1 EL	Olivenöl (für die Aufflauf Form)
	Gartenkräuter (frisch oder getrocknet)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Brokkoli-Erdäpfel Auflauf** zuerst die Erdäpfel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli in kleine Röschen schneiden und waschen.

2. Wasser in einem Topf erhitzen, Gemüse und Gemüsebrühepulver hinzugeben und mit geschlossenem Deckel zirka 5-7 Minuten köcheln, Wasser abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.

3. Zwiebel und Knoblauch schälen, Paprika waschen und alles zusammen in kleine Würfel schneiden. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten, Erdäpfel, Brokkoli, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in die Form geben. Die Gartenkräuter untermischen.

4. Frischkäse und Milch in einer Schüssel mit reichlich Salz und Pfeffer verrühren. Gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und als Abschluss mit Käse bedecken.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 30 Minuten je nach gewünschter Bräune backen.

Tipp

Zum Brokkoli-Erdäpfel Auflauf frischen Kopfsalat mit Kürbiskernöl reichen.