Brokkoli-Käse-Auflauf

Der Brokkoli-Käse-Auflauf schmeckt als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage. Das Rezept gelingt im Nu und ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

400 g	Brokkoli (frisch oder TK)
2 Stk.	Eier
125 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
100 g	Käse (gerieben)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Den Brokkoli in Röschen zerteilen und in leicht kochendem Salzwasser zirka 5 Minuten garen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt den Brokkoli in eine Auflaufform geben. Die Eier und Schlagobers mit einem Schneebesen verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und verrühren.

3. Über das Gemüse gießen und mit geriebenen Käse bestreuen.

4. Den **Brokkoli-Käse-Auflauf** im vorgeheizten Backrohr zirka 15 Minuten backen.

Tipp