

# 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	<a href="#">Brokkoli</a> (frisch oder TK)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
125 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
100 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## 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