

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf

Das Rezept Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit frischem Gemüse und würzigem Käse überbacken schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

600 g	Kartoffeln (festkochend)
600 g	Brokkoli
200 g	Karotten
	Salz
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl extra vergine
3 Stk.	Eier
300 ml	Vollmilch
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
150 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für den **Brokkoli-Kartoffeln-Auflauf** die Kartoffeln schälen, waschen und zirka 15 Minuten in kochendem Salzwasser bissfest garen. Danach abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Brokkoli waschen, in Röschen teilen. Die Karotten waschen und putzen, je nach Größe zerkleinern. Beides in Salzwasser zirka 5 Minuten garen, anschließend abgießen.
3. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Eine rechteckige Auflaufform mit Olivenöl einpinseln. Den Boden vollständig mit Kartoffelscheiben auslegen. Knoblauch gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen. Danach etwa 3/4 der Brokkoliröschen darauf geben.

Etwas geriebenen Käse darüberstreuen und darauf den Rest der Kartoffeln grob verteilen.
Die restlichen Brokkoliröschen daraufsetzen.

4. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Jetzt Eiermilch über den Kartoffel-Brokkoli-Auflauf gießen. Abschließend mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen. Den Brokkoli-Kartoffel-Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für zirka 30 Minuten goldbraun überbacken.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp