# Brokkoli-Schinken-Auflauf mit Schafkäse

Mit diesem Rezept gelingt eine leckere Mahlzeit, die der ganzen Familie schmeckt. Außerdem macht der Brokkoli-Schinken-Auflauf mit Schafskäse richtig schön satt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Kartoffeln |
| 300 g | Brokkoli |
| 250 ml | Gemüsebrühe |
| 80 g | Schinken (geräuchert, klein gewürfelt) |
| 0.5 Bündel | Estragon |
| 0.5 Bündel | Majoran |
| 100 ml | Schlagobers |
| 2 Stk. | Eier |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 70 g | Schafskäse |
| | Butter (für die Form) |
| 1 Stk. | Auflaufform |

## Zubereitung

1. Für den **Brokkoli-Schinken-Auflauf mit Schafskäse** zuerst einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin rund 20 Minuten garen, sodass sie noch etwas Biss haben. Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffeln kurz abkühlen lassen, dann abschälen und klein schneiden.

2. In der Zwischenzeit den Brokkoli putzen, in Röschen teilen und waschen. Die Gemüsebrühe

in einem Topf zum Kochen bringen und die Röschen darin etwa 3 Minuten blanchieren. Vorsichtig in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Auflaufform einfetten. Majoran und Estragon waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Kartoffeln, Brokkoli und Schinken in die Auflaufform schichten oder gleichmäßig verteilen. Die Eier in ein Gefäß schlagen, mit dem Schlagobers verquirlen. Paprikapulver, Kräuter, Pfeffer, Salz und Muskat nach Geschmack zufügen und unterheben. Den Guss über dem Gemüse verteilen.

4. Zum Schluss den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und über den Auflauf verstreuen. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Den Brokkoli-Schinken-Auflauf mit Schafskäse kann man auch mit anderen Käsesorten zubereiten, dasselbe gilt für das Gemüse (zum Beispiel Blumenkohl, Möhren, Paprika).