

Brokkoliauflauf

Der Brokkoliauflauf mit Kartoffeln ist ein köstliches vegetarisches Gericht für die ganze Familie. Der Auflauf ist mit wenigen Handgriffen zubereitet und im Ofen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

800 g	Kartoffeln (festkochend)
600 g	Brokkoli
1 l	Wasser
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
3 Stk.	Eier
300 ml	Vollmilch
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
150 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Brokkoliauflauf** zuzubereiten, folge diese einfachen Schritte. Schäle und wasche Kartoffeln und gare sie zirka 20 Minuten bissfest. Schneide sie dann in dünne Scheiben. Wasche Brokkoli, teile ihn in Röschen und koche ihn für etwa 5 Minuten in Salzwasser. Schäle die Knoblauchzehen und zerhacke sie klein.
2. Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und den Boden mit Kartoffel-Scheiben auslegen. Den Knoblauch darauf verteilen. Gib dann zirka 3/4 des Brokkolis auf die Kartoffelscheiben, streue etwas geriebenen Käse darüber und gib den restlichen Brokkoli sowie Kartoffelscheiben darauf.
3. Verquirle, Eier und Milch, schmecke mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss ab und gieße die Mischung über den Auflauf. Bestreue ihn mit dem restlichen Käse und backe ihn bei 200 °C

Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten im Ofen. Voilà, Dein köstlicher Brokkoliauflauf ist bereit zum Servieren!

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp