Erdäpfel-Brokkoli-Auflauf mit Lachs

Der Erdäpfel-Brokkoli-Auflauf mit Lachs schmeckt delikat. Das einfache Rezept ist auch ideal für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Brokkoli
500 g	Erdäpfel
1 Stk.	Zwiebel (groß)
200 g	Räucherlachs
1 Stk.	Ei
1 EL	Speisestärke
125 ml	Schlagobers
125 ml	Sauerrahm
2 Prisen	Italienische Kräuter (getrocknet oder frisch)
	Pfeffer (aus der Mühle)
75 g	Käse (gerieben)
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Beides in kochendem Wasser bissfest garen.

2. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, Brokkoli, Erdäpfel, Zwiebeln und klein geschnittenen Räucherlachs in die Form geben und vermischen.

5. Das Ei mit Speisestärke verquirlen, Sauerrahm, Schlagobers, und Kräuter unterrühren und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

6. Auf dem Gemüse verteilen und mit geriebenen Käse bestreuen.

7. Den **Erdäpfel-Brokkoli-Auflauf mit Lachs** im Backofen zirka 25 Minuten backen.

Tipp