

# Brokkoliauflauf mit Kartoffeln

Ein tolles Rezept für einen vegetarischen Auflauf mit Brokkoli und Kartoffeln, ein perfektes Gericht für die kalte Jahreszeit.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform (etwa 30 x 21 cm, Inhalt etwa 2,5 l):**

### Gemüse:

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln  
600 g Brokkoli  
Salz

### Eier-Guss:

4 Eier (Größe M)  
250 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
50 g Schlagsahne  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

### Außerdem:

200 g geriebener Emmentaler

Wie bereite ich einen Brokkoliauflauf mit Kartoffeln zu?:

## 1 Kartoffeln vorbereiten:

Kartoffeln schälen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in etwa 15 Min. mit Deckel knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen und erkalten lassen. Dann Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Brokkoli vorbereiten:

Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Brokkoli putzen, in Röschen teilen. Den Stiel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Brokkoliwürfel ins kochende Wasser geben und 1 Min. blanchieren. Brokkoliröschen dazu geben und weitere 2 Min. blanchieren. Sofort in kaltes Wasser geben. Brokkoli anschließend gut abtropfen lassen.



③ **Eier-Guss zubereiten:**

Eier mit Crème fraîche, Gartenkräuter, Gustin, Schlagsahne, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

④ **Brokkoliauflauf schichten:**

Auf den Boden der Auflaufform jeweils die Hälfte Kartoffelscheiben, Brokkoli und Käse geben. Dieses wiederholen, so dass 2 Schichten entstehen. Den Eier-Guss darübergießen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: 45 - 50 Min.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben gekochten Schinken in den Brokkoliauflauf geben.
- Statt frischem Brokkoli tiefgekühlten Brokkoli verwenden.
- Die Kartoffeln können gut vom Vortag sein.

