
BROKKOLIAUFLAUF

1kg Kartoffeln

schälen, kochen und stampfen. Mit

½ l Milch

zu Püree verarbeiten. Eine Auflaufform wird mit

15g Öl (1 bis 2 Eßlöffel)

ausgefettet, das Püree rund um den Rand verteilt.

750g Brokkoli

waschen, Stiele von den Röschen trennen, am holzigen unteren Ende dünn schälen, kurz in kochendem Wasser garen und zusammen mit den Röschen in die Mitte der Auflaufform legen.

20g Butter oder Margarine

in einem Topf schmelzen lassen,

20g Mehl (2 Eßlöffel)

darunter rühren und durchschwitzen lassen. Dann unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze nach und nach

¼ l Milch

zugießen.

50g geriebenen Hartkäse

unterrühren. Mit

*2 bis 3 Eßlöffel Crème Fraîche,
Salz, Pfeffer, Muskat*

abschmecken und die Soße über den Brokkoli verteilen.

Den Auflauf bei etwa 180° gut 30min in Backofen überbacken.

