

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Käsesoße

Zutaten:

400 g Brokkoli
 300 g Kartoffeln
 2 Eier
 50 g geriebener Käse
 200 ml Sahne
 100 g geriebener Käse
 200 ml Milch
 1 EL Butter
 1 EL Mehl
 Salz, Pfeffer, Paprikapulver



Foto: VolumeThings / Adobe Stock



Zubereitung:

Den Brokkoli für 5 Minuten blanchieren. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Für die Käsesoße die Butter erhitzen und das Mehl einrühren, die Milch dazugeben und aufkochen lassen. Den Käse vorsichtig unterheben und würzen. In eine Auflaufform die Kartoffelscheiben auslegen. Die Brokkoliröschen darauf geben und die Käsesoße darüber verteilen. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen und über den Auflauf gießen. Den geriebenen Käse darauf verteilen und den Auflauf für 35 Minuten bei 180°C backen.

