



# Gemischter Brokkoli-Auflauf

**Arbeitszeit:** ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 40 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

- 1 Brokkoli
- 1 Steckrübe
- 1 Paprika
- 100 g Schinken
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g Frischkäse
- ½ TL Muskatnuss o.  
Macis
- Hartkäse,  
gerieben
- 2 EL Mandel-  
blättchen
- Salz
- Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Brokkoli zerteilen und etwa 5 Min. in Salzwasser dünsten.

Die Steckrübe schälen, würfeln und ebenfalls in Salzwasser kochen, bis die Würfel gar sind.

In der Zwischenzeit aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze anrühren und die Gemüsebrühe unter Rühren zugießen. Den Frischkäse darin auflösen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Schinken in kleine Stücke schneiden und ebenfalls hinzugeben.

Den Brokkoli zusammen mit den Steckrübenwürfeln und kleingeschnittener Paprika in eine gefettete Auflaufform geben. Darüber die Sauce gießen und die Mandelblättchen sowie etwas geriebenen Käse streuen.

Nun für 10-20 Minuten bei 200°C in den Ofen geben und überbacken.

Dieser Auflauf kann nach Belieben variiert werden. Das Besondere ist die Mischung aus weichen Zutaten (Steckrübe o. Kartoffel) und knackigen Elementen (Paprika, Mandelblättchen, Nüsse).

Fleischgericht | Ofengericht