Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Manchmal braucht es einfach einen simplen Auflauf, der nach zu Hause schmeckt. Bei uns gibt es dann Kartoffel-Brokkoli-Auflauf. Die Kombination aus Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, leicht angerösteter Brokkoli und geschmolzener Käse ist einfach Essen für die Seele. Wir machen daher oft eine große Ofenform die für bis zu sechs Portionen reicht.



Kartoffel-Brokkoli-Auflauf | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (6 Portionen): 1,2 Kilo Kartoffeln | 1 Kilo Brokkoli | 600 Milliliter (vegane) Sahne | 2 Esslöffel Salz | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 200 Gramm (veganer) Gouda | 1 Esslöffel Öl



Kartoffel-Brokkoli-Auflauf | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (90 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Sahne mit dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer auskochen, dann von der Hitze nehme und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. 3. Kartoffeln schälen und 10 Minuten vorkochen. 4. Brokkoli in Röschen zerteilen und 3 Minuten vorkochen, dann in Eiswasser oder kaltem Wasser abschrecken. 5. Kartoffeln in Scheiben schneiden. 6. Ofenform mit Öl fetten und Kartoffelscheiben einfüllen. 7. Sahne über die Kartoffeln gießen. 8. Brokkoli oben auf legen. 9. Käse reiben bzw. schneiden und auf das Gratin geben. 10. Gratin circa 60 Minuten backen. Falls der Käse zu dunkel wird, rechtzeitig mit einer weiteren Ofenform abdecken.

Jetzt noch mehr Aufläufe und Ofengerichte wie mein feines Kartoffelgratin sowie weitere Rezepte mit Brokkoli und mehr Kartoffelgerichte entdecken.

Nährwerte/Portion: 651 Kalorien | 40,5 Gramm Fett | 46,9 Gramm Kohlenhydrate | 21,1 Gramm Eiweiß