



Brokkoli- Auflauf

Menge	Zutaten	Zubereitung
2 Rosen	Brokkoli	<ol style="list-style-type: none">1. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Die Stiele in Würfel schneiden und alles zusammen im kochenden Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Das Kochwasser auffangen und 250 ml abmessen. 1 TL Gemüsebrühpulver dazugeben, gut umrühren.2. Butter schmelzen und das Mehl darin farblos anrösten. Mit der Brokkolibrühe und der Milch aufgießen und die Soße 10 Min. leise kochen lassen. Immer wieder umrühren.3. Brokkoli in eine gebutterte Auflaufform geben. Schinken in grobe Stücke schneiden.4. Kartoffel waschen, schälen und fein raspeln und zusammen mit den Schinken über den Brokkoli geben.5. Die Eier trennen. Das Eigelb in die heiße Soße geben, gut verrühren und nicht mehr kochen lassen.6. Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die Soße heben und über den Brokkoli verteilen.7. Mit Semmelbrösel bestreuen und Butterflocken belegen und bei 175°C 20- 30 Minuten backen.
	Salzwasser	
40 g	Butter	
60g	Mehl	
250 ml	Gemüsebrühe	
750 ml	Milch	
3	Eier getrennt	
	Muskat	
250 g	Schinken	
1 große	Kartoffel	
	Semmelbrösel	
	Butter	

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger

staatl. gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin