



Brokkoli- Auflauf

Menge	Zutaten	Zubereitung
600 g nach Bedarf 50 g 2 Rosen 40 g 60g 250 ml 750 ml 3 250 g	Kartoffeln mehlig Milch Butter Salz, Muskat Brokkoli Salzwasser Butter Mehl Gemüsebrühe Milch Eier getrennt Muskat Schinken Semmelbrösel Butter	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. und mit etwas Milch zu und der Butter zu einem feinen Kartoffelbrei stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.2. 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.3. Butter schmelzen und das Mehl darin farblos anrösten. Mit der Brokkolibrühe und der Milch aufgießen. Die Soße 10 Min. leise kochen lassen. Immer wieder umrühren.4. Zuerst den Kartoffelbrei in einer gebutterten Auflaufform geben. Darauf den Brokkoli sowie den in grobe Stücke geschnittenen Schinken verteilen5. 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. <p>TIPP: Übriggebliebener Kartoffelbrei kann in diesem Gericht gut verwertet werden.</p>

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger