

Kindergarten „Wilde Wiese“ Hundham

Rezept des Monats



Brokkoli-Auflauf

Menge	Zutaten	Zubereitung
600 g nach Bedarf	Kartoffeln mehlig Milch Butter Salz, Muskat	1. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. und mit etwas Milch zu und der Butter zu einem feinen Kartoffelbrei stampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken.
50 g	Brokkoli	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.
2 Rosen	Salzwasser	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.
40 g	Butter	4. Zuerst den Kartoffelbrei in einer gebutterten Auflaufform geben. Darauf den Brokkoli sowie den in grobe Stücke geschnittenen Schinken verteilen
60g	Mehl	5. Die Eier trennen. Das Eigelb in die heiße Soße geben, gut verrühren und nicht mehr kochen lassen.
250 ml	Gemüsebrühe	6. Eiweiß zu Schnee schlagen, unter die Soße heben und über den Brokkoli verteilen.
750 ml	Milch	7. Mit Semmelbrösel bestreuen und Butterflocken belegen und bei 175°C 20- 30 Minuten backen.
3	Eier getrennt Muskat	TIPP: Übriggebliebener Kartoffelbrei kann in diesem Gericht gut verwertet werden.
250 g	Schinken Semmelbrösel Butter	

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger