

KARTOFFELAUFLAUF MIT BROKKOLI UND SCHAFSKÄSE

Erinnert ihr euch noch an die rotschaligen Kartoffeln die ich auf der Grünen Woche spontan mitgenommen habe? Die sind mit dem Brokkoli aus dem Garten, einem großen Stück Schafskäse und einem schnellen Guss aus Milch und Eiern in der Auflaufform gelandet. So ist mein Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Schafskäse entstanden - sehr lecker und unkompliziert. Genau das Richtige für ein Abendessen unter der Woche!



ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

700g (festkochende) Kartoffeln

250g Brokkoli

1/2 Zwiebel

8 Cocktailtomaten

100g Schafskäse

2 Eier

250ml Milch

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Auflaufform* fächerförmig auslegen. Den Brokkoli in kleine Röschen zupfen und gleichmäßig verteilen, die Tomaten vierteln und auf dem Auflauf platzieren.

Die Zwiebel und den Knoblauch grob hacken und mit der Milch in einen Becher geben. Mit dem Stabmixer pürieren. Den Guss mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und die Eier einrühren.

Den Kartoffelaufbau mit dem Guss übergießen. Den Schafskäse darüber bröseln. Den Backofen auf 200°C Vorheizen und den Kartoffelaufbau mit Brokkoli und Schafskäse für 40-50 Minuten in den Ofen schieben bis die Kartoffeln gar sind.

Den Auflauf aus dem Ofen holen und sofort servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!