

# KARTOFFELAUFLAUF MIT BROKKOLI UND KÄSE ÜBERBACKEN - EINFACH UND GUT!

Vorbereitungszeit: 30 Min. | Backzeit: 30 Min. | 4-5 Personen



Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Käse überbacken ist ein Gericht, das eigentlich jeder mag. Es ist einfach zu kochen und richtig lecker. Probiert es aus!

## Schritt 1

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit der Butter in einen Topf geben und auf dem Herd erhitzen. Für 1-2 Minuten andünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Anschließend das Mehl hineingeben und mit dem Schneebesen vermischen. Unter Rühren nach und nach die Milch dazu geben. Lorbeerblätter hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Unter Rühren einmal aufkochen und die Hitze dann etwas reduzieren. Anschließend für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

## Schritt 2

Gesalzenes Wasser in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Alternativ auf einer Mandoline reiben. Kartoffeln anschließend in den Topf geben und für ca. 2-3 Minuten vorblanchieren. Eine Kelle Salzwasser in eine Schüssel

abschöpfen. Kartoffeln abgießen und ebenfalls in die Schüssel geben. Darauf ca. 1/3 der Sauce gießen sowie Käse und Parmesan darauf reiben. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Alles in eine [Auflaufform\\*](#) füllen und für 10-15 Minuten bei 180°C Umluft auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

## Schritt 3

Brokkoli waschen und die Röschen runterschneiden. Den Strunk schälen, in kleine Würfel schneiden und ebenfalls mitverarbeiten. Käse grob reiben. Sauce kurz auf dem Herd erhitzen, die Lorbeerblätter entfernen und den Käse reinrühren. Einen Teil der Sauce über den Brokkoli in eine Schüssel gießen und vermischen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, den Brokkoli darauf verteilen und die Sauce darüber gießen. Zuletzt den Käse und Parmesan auf dem Auflauf verteilen. Auflaufform nochmals für ca. 30 Minuten bei 180°C Umluft in den Ofen stellen.

## Schritt 4

Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Kartoffelaufbau in Stücke teilen und auf einem Teller anrichten. Guten Appetit!

Wenn Ihr Aufläufe liebt, dann probiert auch diesen super-leckeren [Kartoffelaufbau mit Hackfleisch und Lauch!](#)

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## [Meine Pfannen und Töpfe\\*](#)

## Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

### Rezept für 4-5 Personen (32x24 cm):

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln (Gewicht mit Schalen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 Köpfe Brokkoli (je nach Größe)
- 300 g Käse (z.B. Gouda, Edamer etc.)
- etwa 50 g Parmesan

Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Butter
- 70 g Weizenmehl
- 1 Liter Milch
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 46

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche\\*](#)