

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Zutaten für 2 Personen:

Zeitaufwand: ca. 60 Minuten

6 mittelgroße Kartoffel
 4 Karotten
 1 kleinen Brokkoli
 1 gehäuften EL Mehl
 15 g Butter
 1/8 l Weißwein
 200 ml Milch
 70 g Bergkäse
 30 g Parmesan
 50 g Blauschimmel Käse
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss
 Paprikapulver zum Bestreuen
 Etwas Butter für die Form

1. Den Käse grob reiben bzw. in kleine Stück schneiden. Dabei 1,5 EL Parmesan auf die Seite geben. Eine mittelgroße Ofenform mit etwas Butter oder Öl einfetten.
2. Kartoffel und Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und eventuell auch den Strunk bzw. die Stiele in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Das Gemüse in die gefettete Form geben.
3. Für die Sauce Butter in einem Stielpfannerl (Stielkasserolle) zerlassen, das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen lassen. Mit Weißwein ablöschen und unter ständigen rühren die Milch dazugeben. Alles kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Den geriebenen Käse dazugeben und in der heißen Milchmischung schmelzen lassen. Dabei immer wieder mit dem Schneebesen alles gut verrühren, damit sich keine Klumpen bilden.
4. Die Käsesauce über das Gemüse in die Ofenform gießen und mit 1,5 EL Parmesan und etwas Paprikapulver bestreuen. In den kalten Kombidämpfer geben und mit der Stufe Dampf Low (Dampf nieder, eine Kombination aus Dampf und Heißluft) bei 180°C für 45-50 Minuten garen. Auf Teller anrichten und mit einer Schüssel frischen Salat genießen.

friedarosa's Tipp:

Falls du keinen Kombidämpfer zu Hause hast, dann würde ich das geschnittene Gemüse für ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren, da es sonst im Ofen nicht so gut durch wird. Das Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen und den Auflauf für ca. 35 Minuten garen lassen. Sonst bleiben alle Schritte gleich wie im Rezept oben beschrieben :-).

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen!

Deine friedarosa