

# Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Crème fraîche-Soße

Zutaten | 4 Portionen

800 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
400 g	Brokkoli
100 g	Kochschinken
1	rote Zwiebel
200 g	Crème Fraîche
150 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
150 g	geriebener Gouda

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Garzeit: 25-30 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 min garen.
- Brokkoli waschen, schälen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser blanchieren.
- Zwiebel schälen und klein schneiden. Schinken würfeln.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Schinken darin etwas andünsten.
- Crème fraîche mit Gemüsebrühe verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.
- Kartoffeln, Brokkoli, Schinken und Zwiebeln in einer Auflaufform mischen und die Crème fraîche-Soße darüber gießen. Mit Käse bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze: bei 200 °C/Umluft: 180 °C) 25-30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

## Tipp:

Ersetzt man den Schinken durch eine weitere Gemüsesorte (z. B. Erbsen), erhält man eine leckere vegetarische Variante.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
102 kcal	5,5 g	9,8 g	4,8 g	112,5 mg