

Kartoffel-Broccoliauflauf

Für 4 Personen

- 400 g Broccoli
- 300 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 g Räuchertofu
- 1/2 Becher Rahm
- Salz, Pfeffer, Muskat
- geriebener Käse (z.B. Greyerzer)
- Butter
- Kürbiskerne

..

Zubereitung :

Broccoli putzen, in Röschen teilen und fast gar kochen. Kartoffeln ebenfalls kochen und in Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform Broccoli, Kartoffeln und Räuchertofu schichten. Die Eier mit der Sahne und den Gewürzen verrühren, über den Auflauf geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Bei 200 Grad ca. 40-50 Minuten backen.

In einer Pfanne ohne Fett Kürbiskerne leicht rösten und über den fertigen Auflauf streuen.

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!