

Rezept

Brotauflauf mit Brokkoli



© Nadine Horn & Jörg Mayer

Info

40 Min. Gesamtzeit	15 Min. Zubereitungszeit	25 Min. Backzeit	mittel	555 kcal Kilokalorien	23 g Eiweiß	32 g Fett	41 g Kohle
-----------------------	-----------------------------	------------------------	--------	--------------------------	----------------	-----------------	---------------

Zutaten für - 4 + Portionen

300 g **Brokkoli**

Salz

100 g **Lauch**

300 g **Brot** altbacken

100 g **Reibekäse**

250 ml **Sahne**

100 ml **Milch**

2 **Eier**

1 **Knoblauchzehe**

0,5 TL **Estragon** fein gehackt

0,25 TL **Muskatblüte** gemahlen

1 Prise **Chiliflocken**

0,5 TL **Pfeffer** schwarz

1 El **Olivenöl** für die Form

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Brokkoli in mundgerechte Röschen schneiden und 2 Minuten in leicht gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken.
3. Lauch in dünne Ringe, Brot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Sahne, Milch, Eier, Knoblauch, Estragon, Muskat, Chili, 1 TL Salz und Pfeffer für die Soße mit dem Schneebesen glatt rühren.
5. Auflaufform mit Olivenöl einfetten. Brotscheiben in der Soße wenden und abwechselnd mit dem Gemüse in die Auflaufform sch der restlichen Soße übergießen und mit Reibekäse bestreuen.
6. Auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten überbacken.