

Rezept

## Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Tomatensoße



© Thorsten Suedfels

### Info



80 Min.

Gesamtzeit

40 Min.

Zubereitungszeit

40

Min.

Backzeit



leicht



580 kcal

Kilokalorien

29 g

Eiweiß

32

g

Fett

44 g

Kohlenhydrate

### Zutaten

für - 8 + Portionen

1,5 kg **Kartoffeln**

1,2 kg **Brokkoli** frisch

2 Ei **Sonnenblumenöl** zum Form-Einfetten

700 ml **Vollmilch**

8 **Eier**

**Salz**

**Pfeffer**

**Muskat**

**Majoran**

250 g **Gouda** gerieben

100 g **Zwiebeln**

50 g **Butter**

50 g **Mehl**

120 g **Tomatenmark**

100 ml **Sahne**

**Oregano**

**Gemüsebrühe**

### Zubereitung

#### Brokkoli-Auflauf

1. Kartoffeln etwa 30 Minuten in Salzwasser in der Schale gar kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Brokkoli in Röschen teilen und mit Kartoffelscheiben mischen. Alles in eine mit Öl eingefettete Auflaufform füllen.
3. Vollmilch, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran verrühren und über Kartoffeln und Brokkoli gießen, den Auflauf mit geriebenem Gouda bestreuen. Bei ca. 175 Grad etwa 40 Minuten überbacken.

#### Tomaten-Soße

1. Gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und glatt rühren. Tomatenmark zugeben, verrühren, kurz mit schwitzen lassen und mit 800 ml Wasser angießen.
2. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano abschmecken und zwei Minuten leicht köcheln lassen, dann Sahne hinzufügen und nochmals würzen. Bei Bedarf etwas gekörnte Gemüsebrühe hinzufügen. Soße zum Brokkoli-Auflauf reichen.