

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Brokkoli-Auflauf

**Zutaten:** 500 g Brokkoli, 2 Zwiebeln, 4 Eier, 250 ml Gemüsebrühe, 125 ml Milch, 500 g Pellkartoffeln, 200 g Käse, 20 g Mandelplättchen, Salz, Pfeffer und Muskat.

**Zubereitung:** Pellkartoffeln kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Öl anbraten, Brokkoli zugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und bissfest dünsten.

Eine Auflaufform mit Butter einstreichen und die Kartoffeln einschichten. Mit der Hälfte des Käses bestreuen. Dann die mit Milch verquirlten und gewürzten Eier darüber gießen. Nun den gegarten Brokkoli daraufgeben und den restlichen Käse mit den Mandeln darüber streuen. Bei 180 Grad im Ofen 30 Minuten gratinieren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)