

# SCHINDL'S



## FRISCHGEMÜSEKISTE

### REZEPT DER WOCHE

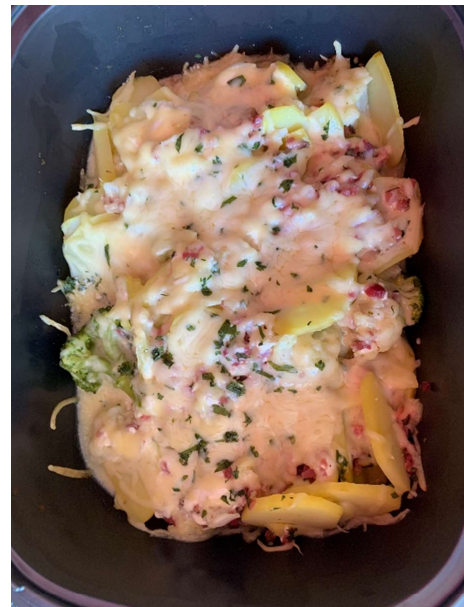
## Kartoffel-Brokkoli-Karfiol-Auflauf

### Zutaten für 4 Personen:

3-4	Kartoffeln
½-1	Karfiol
1	Brokkoli
1	Zwiebel
250g	Frischkäse
200ml	Milch
1-2	Knoblauchzehen
3	Eier
125g	Schinken oder Speckwürfel
50g	geriebener Käse

Muskat, Salz und Pfeffer zum Würzen

Schnittlauch zum Garnieren



Zuerst Karfiol und Brokkoli in Röschen teilen und 6 bis 8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Wasser ca. 8 Minuten vorgaren. Inzwischen Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, Knoblauch klein hacken. Frischkäse mit Milch verrühren, Knoblauch und Zwiebelwürfel dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Eier mit Schinken oder Speckwürfel unterrühren.

Die abgetropften Karfiol- und Brokkoliröschen in eine gebutterte Auflaufform geben und Kartoffelscheiben dazwischen verteilen. Die Frischkäse-Eier-Mischung über den Auflauf geben, geriebenen Käse darüberstreuen und etwas Muskat. Den Auflauf für ca. 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben bei 180 Grad Ober/Unterhitze.