



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

# Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Tomatensoße

für 4 Personen

## Zutaten

- 750g Kartoffeln
- 600g Brokkoli frisch
- 2 El Sonnenblumenöl zum Form-Einfetten
- 350 ml Vollmilch
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 125 g Gouda gerieben
- 50 g Zwiebeln
- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 60 g Tomatenmark
- 50 ml Sahne
- Oregano
- Gemüsebrühe

## Zubereitung

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

Gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und glatt rühren. Tomatenmark zugeben, verrühren, kurz mit schwitzen lassen und mit 400 ml Wasser angießen. 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.