

Rezept

Pellkartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Pellkartoffel-Auflauf, am 19.04.2024

Zutaten

600 g kleine Kartoffeln	40 g Butter
3 ungebrühte feine Kalbsbratwürste oder rohe Nürnberger Bratwürste (ca. 400 g)	500 g Brokkoli
30 g Mehl	Salz
100 g Sahne	3/8 l Milch
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	weißer Pfeffer
	100 g Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Wasser ca. 15 Min. kochen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen.
2. Inzwischen 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Brätmasse als kleine Klößchen direkt aus der Haut in die Butter drehen, rundherum anbraten. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Stiel schälen und in Scheiben schneiden. Mit den Röschen in 1/8 l kochendem Salzwasser ca. 5 Min. vorgaren. Abtropfen lassen, Gemüsewasser dabei auffangen.
3. Restliche Butter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit Milch, Sahne und Gemüsewasser unter Rühren ablöschen und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln evtl. halbieren. Mit Brätbällchen und Brokkoli in eine Auflaufform füllen. Sauce darüber gießen. Käse reiben, auf den Auflauf streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen.