

Rezept

Vegetarischer Gemüseauflauf mit Fenchel & Brokkoli

Ein Rezept von Vegetarischer Gemüseauflauf mit Fenchel & Brokkoli, am 09.06.2026

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	Salz
1 Fenchelknolle	175 g Brokkoli
1 EL Öl	100 g Sahne
50 ml Milch	1 TL gekörnte Gemüsebrühe
Pfeffer	75 g junger Gouda
1 Auflaufform (ca. 20 x 25 cm); weiche Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in wenig Salzwasser in 10-15 Min. zugedeckt gar kochen. Abgießen und kurz abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in der gebutterten Auflaufform verteilen.
2. Den Fenchel waschen und ohne Strunk klein würfeln. Den Brokkoli waschen, putzen und ohne die Stiele in feine Röschen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin 5-10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze dünsten. Das Gemüse auf den Kartoffeln in der Form verteilen.
3. Sahne, Milch, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer verrühren und gleichmäßig über das Gemüse in der Form gießen.
4. Den Käse grob reiben und den Auflauf damit bestreuen. Diesen im nicht vorgeheizten Backofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) ca. 20 Min. backen, bis der Käse leicht gebräunt ist.