

## Rezept

# Vegetarischer Gemüseauflauf mit Fenchel & Brokkoli

Ein Rezept von Vegetarischer Gemüseauflauf mit Fenchel & Brokkoli, am 16.02.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> Fenchelknolle	<b>175 g</b> Brokkoli
<b>1 EL</b> Öl	<b>100 g</b> Sahne
<b>50 ml</b> Milch	<b>1 TL</b> gekörnte Gemüsebrühe
Pfeffer	<b>75 g</b> junger Gouda
<b>1</b> 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.