

# Knuspriger Brokkoli Auflauf



## Einkaufsliste:

500g frischen oder TK Brokkoli  
200g frische oder TK Erbsen  
Nach Belieben 1-2 Möhren (oder anderes Gemüse als Ergänzung)  
300ml Gemüsebrühe  
200ml Milch (oder Sahne)  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
1 EL Butter  
Pfeffer und Salz nach Belieben  
1 EL gehackte Petersilie  
Roux: 50g Mehl, 60g Butter  
Knusperkruste:  
Ein altes Brötchen (oder eine Scheibe (Schwarz)-Brot  
Kräuter nach Wunsch  
20g Butter  
50g geriebenen Käse (Cheddar etc)  
Etwa geriebenen Parmesan

## So wird's gemacht

Brokkoli, Erbsen und Gemüse nach Wahl kurz blanchieren und in eine Auflaufform geben. Roux anfertigen. Hierfür Butter schmelzen, Herdplatte hochstellen und Butter leicht bräunen, Mehl unter Rühren hinzugeben, Masse soll eindicken. Masse in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

1 EL Butter erhitzen, Lauch und feingehackte Zwiebel hinzugeben und anschwitzen, mit der Brühe ablöschen, kurz köcheln lassen. Milch und Gewürze sowie 25g des Käses hinzugeben und abschmecken, nun Roux einrühren, unter Rühren eindicken lassen.

Masse über das Gemüse geben, leicht verteilen.

Brot/Brötchen fein pürieren, geriebenen Käse und geschmolzene Butter sowie Kräuter nach Wahl hinzugeben, gut vermengen und auf das Gemüse streuen. Im Ofen bei 200°C Umluft etwa 20-30 Minuten backen bis das Gemüse warm ist und die gewünschte Konsistenz hat.

Option: 250g Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden, in etwas Butter anbraten und zu dem Gemüse geben. Dann in dem gleichen Topf die Sauce anrühren und fortfahren wie oben beschrieben.