

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

**Laura**



# unsere Rezepte

- ausgezeichnete Speisequalität
- ausgewogenes Kartoffelaroma
- tiefgelbe, reine Fleischfarbe



einfach



# Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

## Zutaten

## Rezept für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln **Sorte Laura**
- 500 g Brokkoli
- 2 Zwiebeln
- 300 g Tofu
- 2 El Öl
- Butter für die Form
- Salz, Pfeffer, Muskat
- ¼ l Milch
- 0,1 l Gemüsebrühe
- 60 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
- 3 El Semmelbrösel

## Zubereitung

Rotschalige Kartoffelsorten sollten geschält werden, da bei Pellkartoffeln die roten Farbpigmente in das Fleisch wandern können. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen zerteilen. In Salzwasser etwa 10 Minuten garen. Zwiebeln in feine Ringe, Tofu in Scheiben schneiden. Das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, den Tofu kurz mitbraten. Backofen auf 200° C vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Kartoffeln, Brokkoli und Tofu-Zwiebel-Mischung mit Pfeffer und Muskat würzen, einschichten und mit Milch und Gemüsebrühe aufgießen. Käse und Semmelbrösel darüber streuen und 30 Minuten überbacken. Dazu passt ein gemischter Salat.



*Guten Appetit!*

**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580  
eMail: [europlant@europlant.biz](mailto:europlant@europlant.biz) · [www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)