



# Kartoffel - Brokkoliauflauf

fuer 2 Personen

## Zutaten

Bruehe, Gemuese  
Currypulver  
Muskatnuss  
Pfeffer  
Salz  
250 ml Milch  
3 Eier, roh  
40 g Haferflocken, zart  
40 g Parmesan, gerieben  
400 g Broccoli  
50 g Kaese, Frischkaese  
600 g Kartoffeln

Brokkoli in RÄ¶schen zerteilen, Stiele entfernen, in GemÄ½sebrÄ½he blanchieren und abtropfen lassen.  
Kartoffeln grob raspeln, salzen und pfeffern.

Eier mit FrischkÄ½se und Milch verrÄ½hren. Mit Salz, Pfeffer und Curry pikant wÄ½rzen. Haferflocken und Parmesan unterrÄ½hren.

Brokkoli, Kartoffeln und SoÄ½Ùe gut vermischen und in eine Auflaufform fÄ½llen. Bei 180Â°C ca. 45 min backen.