

BROKKOLI-KARTOFFEL-AUFLAUF



Zutaten:

500g Kartoffeln

(geschält wiegen)

450-650 g Brokkoli

Alternative: Blumenkohl

2 Knoblauchzehen

eine große Zwiebel

2 EL Öl

250g vegane Kochsahne

1,5 EL Gemüsebrühe

(als Pulver)

eine Prise Muskat

Pfeffer

veganer geriebener Käse

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und würfeln. Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden.

Die Zwiebelwürfel mit dem Öl in einem Topf andünsten. Am Ende den Knoblauch hinzugeben und mit der Kochsahne ablöschen. Würzen, gut umrühren und zusammen mit den Kartoffeln und dem Brokkoli 8-10 Minuten köcheln lassen. Alles in die Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und bei 220°C Ober- und Unterhitze circa 20-25 Minuten backen.



fffmahe.de

Zum Rezept:

