

Kartoffel-Nudel-Brokkoli-Auflauf

Zutaten (4 Portionen):

3 mittlere Kartoffel
150 g Nudeln (Tortiglioni No.83)
200 g TK-Brokkoli
250 g Kochsahne/Sauerrahm
3 Eier
1 Zwiebel
50 g Speckwürfel
150 g geriebenen Käse (Pizza&Gratin)
Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffel 20 Minuten kochen, auskühlen lassen
Nudeln entsprechend kochen (10-12 Minuten) und in einem Topf mit Butter schwenken, damit sie nicht verpicken.
TK-Brokkoli 3-4 Minuten kochen, abschrecken, ggf. kleinschneiden
Zwiebel kleinhacken und mit den Speckwürfeln glasig anschwitzen
Eier mit Sauerrahm verquirlen, mit Salz (1 TL), Pfeffer (1 TL) und Muskatnuss (½ TL) würzen
Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
Auflaufform mit Butter einfetten
Kartoffel in Scheiben schneiden und in die Form geben
Nudeln drauf
Brokkoli drauf
Zwiebel und Speck auch gleichmäßig drauf verteilen
Eier-Mischmasch drüber gießen
Geriebenen Käse drauf verteilen.
Ca. 40-45 backen, je nach Bräune

Info: hatte den Auflauf in der Form nach der ersten Portion im noch warmen Backofen gelassen.
Ein paar Stunden später war der Eier-Mischmasch gestockt. War auch lässig.

