Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Schinken-Käse überbacken

Foto und Rezept von Claudia Kraft

Zutaten:
8-10 kleine Kartoffel
1 großer Brokkoli
1 grosses Stück Emmentaler/Käse
200g Schinken
ca 150ml Sahne
3 Eier
2 EL Sauerrahm/Schmand
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:
Kartoffel 15min mit Dampfgareinsatz garen. Dann Brokkoli in kleine Röschen teilen u mit dazu in den Dampfgarer geben u noch weitere 15min garen.

Auflaufform befetten. Ich habe danach erst die Kartoffeln geschält.
Brokkoli u Kartoffel in Form schlichten

Im Multi mit Messer 1 Stück Emmentaler zerkleinern, dann Sahne u Eier dazugeben und mixen. Gewürze dazu geben und den Schinken mit der Hand 1-2 durchreißen auch dazu geben u noch 1x kurz einschalten.

Mischung über Brokkoli Kartoffeln gießen und bei 200c ca

15-20min backen.

Habe noch eine handvoll grob geriebenen Käse kurz vor Schluss darüber gestreut.

Schnell und einfach, vor allem liebe ich, dass ich alles in den Multi geben kann und mit ein paar mal mixen ist alles fertig. Ich liebe den Multi.

Fotos von Claudia Kraft