

Kartoffeln Rezepte

Brokkoli Auflauf mit Kartoffelkruste

Gattung: Teigwaren, Backen, Fleisch, Gemüse

1,80 kg	festkochende Kartoffeln		Pfeffer
	Salz	300 g	mittelalter Gouda
1,50 kg	Brokkoli	150 g	Crème fraîche
2	gelbe Paprikaschoten	2	Eier, mittelgross
4 Essl.	Öl	1	(-2) TL Zitronensaft
400 g	roher Kasseler-Rücken		Muskatnuss, frisch gerieben
	- (ausgelöst)		Fett für die Form
1	(-2) Wacholderbeeren		

1. Kartoffeln gewaschen und ungeschält in Salzwasser ca. 15-20 Min. zugedeckt vorgaren.
2. Brokkoli putzen und in gleichmässige Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Paprikaschoten putzen, waschen und in 1,5 cm große Würfel/Rauten schneiden. In 2 EL Öl kurz anschwitzen, leicht salzen. Kasseler in 2x3 cm grosse Streifen schneiden. In restlichem Öl rundum anbraten, mit fein zerstoßenem Wacholder und Pfeffer würzen.
4. Käse halbieren. Eine Hälfte grob, die andere fein reiben. Crème fraîche mit den Eiern verquirlen, fein geriebenen Käse unterrühren, alles mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und geriebenem Muskat würzen.
5. Kartoffeln abgießen, schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Auflaufform fetten. Kartoffelscheiben, Brokkoli, Kasseler und Paprikaschoten in eine Schüssel mischen, portionsweise in die Form füllen, dazwischen immer etwas Eier-Käse-Mischung darauf geben. Zuletzt den grob geriebenen Käse überstreuen.
7. Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf mittlerer Schiene 40 Minuten überbacken.