***Brokkoli-Süßkartoffel*-*Auflauf ca. 5 - 6 Personen***

600 g Kartoffeln, festkochend

600 g Süßkartoffeln

700 g Brokkoli

2 Msp. Muskat

40 g Butterschmalz oder Öl

2 rote Zwiebeln

200 ml Kochsahne

80 g Frischkäse

2 TL Gemüsebrühe (Pulver)

100 g Gouda, gerieben

Kartoffeln kochen und pellen, in Scheiben schneiden und in eine Auflauf-

form geben.

Die geschälte und in grobe Würfel geschnittene Süßkartoffel 3 Minuten

in Wasser vorkochen und abgießen.

Brokkoli waschen, putzen, in Röschen schneiden und ca. 2 Minuten in

kochendem Salzwasser vorgaren. Dann abgießen, mit Muskat würzen und mit den Süßkartoffeln in die Auflaufform geben.

Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die geschälte und in feine Ringe geschnittene Zwiebel dazugeben und

bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Sahne und 50 ml Wasser ablöschen.

Den Frischkäse und die Brühe unterrühren, über das Gemüse geben

und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad

ca. 25 Minuten garen.

Guten Appetit!