



## Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

### Zutaten

- 400 g Broccoli
- 20 g Butter
- 600 g Kartoffeln
- 375 g Trinkwasser
- 40 ml Schlagobers
- 1 Beutel Maggi Fix für Ofen Kartoffelgratin
- 50 g Gouda
- 1 g schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In einem Topf Butter heiß werden lassen und Brokkoli darin andünsten, mit Pfeffer würzen und in eine flache Auflaufform geben.
3. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Wasser und Schlagobers erwärmen. Maggi Fix für Ofen Kartoffelgratin einrühren und zum Kochen bringen. Kartoffelscheiben zugeben, mischen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr 3 Min. kochen. Einmal umrühren. Über das Gemüse geben und mit Gouda bestreuen. Im Backofen ca. 40 Min. backen. Dazu passen Faschierte Laibchen oder Würstchen.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	30,12 g
Energie	282,04 kcal
Fett	12,77 g
Eiweiß	10,54 g

50 Minuten

4 Portionen