

Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Winterrezepte

Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf

ca. 500g Blumenkohl
ca. 500g Brokkoli
500g Hackfleisch
1 Zwiebel
100g Speckwürfel
2 EL Butterschmalz
2 EL Mehl
200ml Milch
200ml Gemüsebrühe
200g geriebener Käse
Pfeffer, Salz, Currypulver, Paprikapulver Edelsüß

Familie Bertrams

Am Birkenbusch 1

41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

www.irmgards-bauernladen.de

info@irmgards-bauernladen.de

Zubereitung:

1. Brokkoli und Blumenkohl sauber machen und in Röschen aufteilen und beides in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, 8 Minuten garen lassen
2. Hackfleisch und fein gewürfelte Zwiebel krümelig anbraten und mit Pfeffer, Salz, Currypulver und Paprikapulver würzen
3. Für die Soße den Speck mit Butterschmalz in einem Topf anbraten

Mehl über dem Speck verteilen. Danach die Milch und die Gemüsebrühe unter ständigem Rühren - bei mittlerer Hitze - hinzufügen

4. 100g Streukäse einstreuen
5. Die Soße 2 Minuten aufkochen lassen und dabei weiter rühren
6. Eine Auflaufform einfetten und in dieser abwechselnd den Brokkli, den Blumenkohl und das Hackfleisch aufschichten
7. Die Soße auf dem Auflauf verteilen und mit dem restlichen Streukäse bestreuen
8. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20-30 Minuten backen