

# Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 15 Minuten }  $\frac{3}{4}$  Stunde  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Blumenkohl groß	St.	1
Brokkoli	g	300
Eier	St.	4
Sahne	ml	250
Frühstücksspeck	g	200
Salz, Muskat		

## VORBEREITEN:

1. Blumenkohl und Brokkoli in große Röschen teilen.
2. Je nach Größe der Röschen den Blumenkohl 8-10 Minuten und den Brokkoli 3-5 Minuten blanchieren.
3. Frühstücksspeck grob zerkleinern.
4. Eier verquirlen. Sahne nach und nach zugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

## ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform fetten.
2. Gemüse und Speck einschichten.
3. Mit Eiersahne übergießen und mit Butterflöckchen belegen.
4. Im Backofen backen bis Eiersahne gestockt ist.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Baguette / Weißwein.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	175		30