

Broccoli-Schafskäse-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Broccoli – 1 Zwiebel – Gemüsebrühe – Salz – 150 g Sahne – 100 g Schafskäse – Pfeffer – 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Broccoli putzen und in Röschen teilen, die Stiele schälen und in Scheiben schneiden. Dann in kochendem Salzwasser 10-15 Minuten garen. Broccoli herausnehmen, das Kochwasser beiseite stellen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten
- Mit der Sahne und 100 ml Broccoli-Sud ablöschen, etwas Gemüsebrühe zugeben und einige Minuten köcheln lassen
- Vom Herd nehmen und den zerbröselten Schafskäse unterrühren
- Broccoli in eine feuerfeste Form legen, die Sauce darüber gießen und kurz im Ofen bei 180°C überbacken
- Mit geschnittenem Schnittlauch garniert servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Nudeln

Wir wünschen guten Appetit!

