



Broccoli-Kartoffel-Auflauf

400g Broccoli

putzen, in Röschen teilen und dann in Salzwasser bissfest kochen.

300g Kartoffeln

schälen und in Salzwasser kochen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

100g Räuchertofu

in kleine Würfel schneiden.

Margarine

Eine Auflaufform mit etwas einfetten und dort die Kartoffelscheiben, die Broccoli-Röschen sowie den Räuchertofu schichten.

2 Eier

mit

150ml Sahne

sowie

Salz, Pfeffer

und

Muskat

verrühren. Dann über den Auflauf gießen.

200g geriebenen Käse

auf dem Auflauf verteilen.

2 EL Kürbiskerne

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für ca. 40-50 Minuten backen.

in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und vor dem Anrichten auf den Auflauf geben.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-avena.de

www.biolandhof-avena.de