

# Kartoffel Brokkoli Auflauf



800 g vorw. festkochende Kartoffeln geschält wiegen  
1 Stück Brokkoli frisch (500g, ohne Strunk ca. 350g)  
1 EL Butter  
2 EL Mehl  
1 Zwiebel  
2-3 Knoblauchzehen  
400 ml Milch  
200 ml Sahne 30%  
1 TL Salz  
1 TL Majoran  
1 TL frisch gemahlener Pfeffer  
½ TL Muskat  
200 g Prosciutto Cotto oder Kochschinken  
100 g Käse zum Überbacken

1. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Brokkoli-Röschen abtrennen, waschen und trocken tupfen.
3. Zwiebel und Knoblauch in feine Stücke schneiden.
4. Schinken in Streifen schneiden.

1. Butter in einem Topf schmelzen lassen.
2. Zwiebel für 2 Minuten auf mittlerer Hitze anbraten.
3. Knoblauch hinzu geben und für weitere 1-2 Minuten anbraten.
4. Mehl einrühren und nach und nach mit Milch aufgießen und gut verrühren. Sahne ebenfalls hinzu und kurz aufkochen lassen.
5. Gewürze einrühren und abschmecken. Die Kartoffeln in die Soße geben und vorsichtig einrühren. Auf niedriger Hitze 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. (Die Soße dickt nun durch die Stärke der Kartoffel an).
6. Währenddessen Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
7. Nach 10 Minuten Brokkoli sowie Schinken unterheben und gut vermischen.
8. Nun die Masse in eine ofenfeste Form geben und den Käse darauf verteilen. Ich habe Mozzarella verendet.
9. Für ca. 20-25min backen.