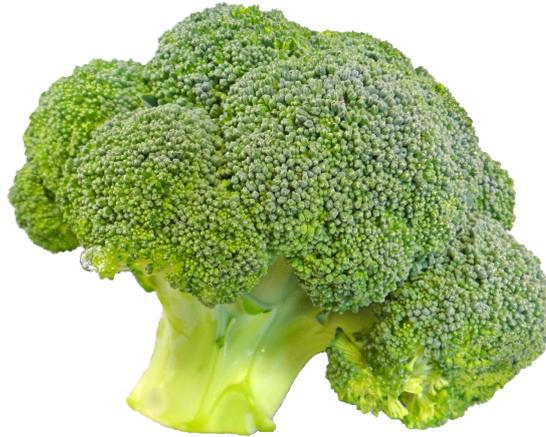


# KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF



## Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln  
600 g Brokkoli  
100 g Butter  
250 ml Soja-Kochcreme  
Salz, Pfeffer  
1 TL Paprikapulver  
je 1/2 TL Oregano, Thymian, Rosmarin  
1 Knoblauchzehe  
3-4 EL Mehl  
250 ml Gemüsebrühe  
evtl. etwas Soßenbinder

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Diese dann für ca. 2-3 Minuten blanchieren.

Auflaufform mit einem Teil der Butter einfetten.

Soja-Kochcreme mit den Gewürzen und den Kräutern vermischen, Knoblauch pressen und dazugeben. Soße mit den Kartoffeln und dem Brokkoli mischen und alles in die Auflaufform geben.

Restliche Butter in einem Topf aufkochen und das Mehl darin anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit dem Soßenbinder leicht andicken. Abschmecken und dann über die Kartoffeln und den Brokkoli gießen.

Bei 180°C ca. 45 Minuten überbacken.