

# Broccolianauflauf

**Lust mal was anderes auszuprobieren?  
Wie wäre es mit . . .**

## **Zutaten für 4 Personen**

- Broccoli
- 500g Steckrüben
- 500g Möhren, Salz
- 200ml Sahne
- 1 Paket Kräuterschmelzkäse (200g)
- 150g geriebenen Käse
- Pfeffer, 1/2 TL Currypulver

## **Zubereitung**

Die Pastinaken, Steckrüben und Möhren schälen, waschen und in Würfel schneiden. Anschließend gemeinsam in einen Topf geben und in gesalzenes Wasser ca. 10 min. bissfest garen. Danach abgießen und gut abtropfen lassen. Die Gemüswürfel in eine gefettete Auflaufform geben. Den Backofen auf 180 Grad ( Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und den Kräuterkäse unter rühren darin schmelzen lassen. Dann den geriebenen Käse untermengen. Die Käsesoße mit Salz, Pfeffer und Currypulver pikant abschmecken und über das Gemüse gießen. Den Auflauf auf der unteren Backofenschiene in den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 30 min. überbacken.

Wir wünschen guten Appetit!!!