

Möhren-Broccoli-Auflauf

500 g Möhren
600 g Broccoli
400 ml Gemüsefond (Glas)
250 g Kassler Aufschnitt
100 g Emmentaler
2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
2 Eier
100 g Schmelzkäse
Salz, Pfeffer

Möhren putzen, längs halbieren und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Broccoli putzen und in Röschen teilen. Möhren in den kochenden Gemüsefond geben und 10 Minuten zugedeckt garen. Nach 6 Minuten den Broccoli darauflegen. Gemüse in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, Fond auffangen.

Kasslerscheiben halbieren und abwechselnd mit 2/3 vom Gemüse in eine Auflaufform schichten.

Den Emmentaler reiben. Die Petersilie waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den Knoblauch durchpressen.

Beides mit dem Gemüsefond, 60 g Emmentaler, den Eiern und dem Schmelzkäse verrühren, salzen und pfeffern. 2/3 der Sauce über das

Gemüse träufeln, restliches Gemüse und Sauce darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten garen. Umluft: bei 180 Grad.