



Raclette-Kasseler-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln
500 g Brokkoli
Salz - Pfeffer
600 g ausgelöstes Kasselerkotelett
1 kleine Zwiebel
3 EL Butter
2 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe(Instant)
100 g Schlagsahne
1 Prise Zucker
6 Scheiben (à 25 g) Raclette-Käse

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen.
Abgießen, abschrecken, pellen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In Salzwasser 5-8 Minuten kochen.
Abgießen und abtropfen lassen.
Kasseler in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Nach und nach unter Rühren mit Brühe und Sahne ablöschen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
Raclette-Käse evtl. entrinden. Kartoffeln, Brokkoli und Kasseler mischen.
In eine Auflaufform geben, Soße darübergeben. Mit Käse belegen.
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

Bon appé tit!