

# Blumenkohl-Brokkoli-Kartoffel-Auflauf

## Zutaten:

- 150 g Blumenkohlröschen
- 150 g Brokkoliröschen
- 450 g geschälte Kartoffeln
- 1 TL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

## Käsesauce:

- 1 EL Mehl (405)
- 60 ml Gemüsebrühe
- 60 ml Milch (1,5%)
- 60 ml Sahne
- 30 g geriebener Emmentaler

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten in Salzwasser kochen. Gemüse und Kartoffeln in einer gefetteten Form verteilen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Käsesauce in einem Topf Mehl ohne Öl auf Temperatur kommen lassen und mit Brühe und Milch ablöschen.

Mit Sahne verfeinern, den Emmentaler einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce über den Auflauf gießen und bei 180 °C für 20 Minuten backen lassen.

