



## Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

1 kg	Kartoffeln	600 g	Brokkoli
250 ml	Soja-Kochcreme	100 g	vegane Margarine
	Salz und Pfeffer	1 TL	Paprikapulver, edelsüß
je 1/2 TL	Oregano, Thymian und Rosmarin	1	Knoblauchzehe
3 EL	Mehl	6 EL	Hefeflocken
250 ml	Gemüsebrühe		

### Zubereitung

- 
1. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
  2. Brokkoli waschen, die kleine Röschen abtrennen und ca. 2 Minuten blanchieren. Auflaufform mit 1 TL Margarine einfetten.
  3. Soja-Kochcreme mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Thymian und Rosmarin vermischen. Knoblauch schälen, pressen und dazugeben.
  4. Kartoffeln und Brokkoli hinzufügen, alles vermischen und in der Auflaufform verteilen.
  5. In einem Topf die restliche Margarine erhitzen und das Mehl anschwitzen.
  6. Mit Gemüsebrühe aufgießen und Hefeflocken einrühren. Alles aufkochen lassen und unter Rühren ca. 2 - 3 Minuten köcheln.
  7. Über den Kartoffeln und Brokkoli gießen und ca. 45 - 55 Minuten goldbraun backen.