



MEIN GENUSS



Raclette Auflauf



It's a match!

Unser Schwarzer Pfeffer sorgt mit seinem intensiven, pfeffrigen Aroma für die richtige Würze.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser für ca. 15-20 Minuten kochen lassen.
- 2 Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Champignons putzen und in Vierteln schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.
- 3 In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebeln, Speck und Champignons darin anbraten.
- 4 Mehl über die Pfanne streuen und kurz mitrösten. Sahne und Schinken hinzufügen und alles gut verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die gekochten Kartoffeln in eine ofenfeste Form geben und die Sauce darüber verteilen. Den Raclette Käse grob raspeln und über die Sauce streuen.
- 6 Die Form in den vorgeheizten Backofen (200-220°C) geben und den Auflauf ca. 20-25 Minuten überbacken lassen.

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
250 g Raclette Käse
500 g Brokkoli
500 g kleine, weiße Champignons
1 große Zwiebel
50 g geräucherter Speck
150 g gekochter Schinken
4 EL Sonnenblumenöl
2 EL Mehl
200 g Schlagsahne
Salz
Schwarzer Pfeffer

Es können auch Zutaten weggelassen oder ergänzt werden, je nachdem, welche Reste vorhanden sind.

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.10.2026.