Gemüse-Auflauf mit Kartoffeln

Für 4 Portionen

800 g festk. Kartoffeln	3 große Karotten	1 Paprika
1 Brokkoli	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
50 g Mehl	500 ml Milch	100 g Käse
Muskat	Salz, Pfeffer	

Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine große, flache Auflaufform bereitstellen.
Kartoffeln und Gemüse schälen bzw. putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
Kartoffeln in einem Topf 7 Minuten vorgaren.
Für die Soße Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Knoblauch hinzufügen und 1 Minute braten. Mehl hinzufügen und 2 Minuten unter Rühren anbraten, damit der Mehlgeschmack weggeht.
Milch hinzufügen, währenddessen rühren, bis die Soße aufkocht, dann 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
Würzig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Gemüse und Soße zu den abgeschütteten Kartoffeln geben. Vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in die Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Heiß genießen.

NN am 20. September 2026