

# Brokkoliauflauf

## ZUTATEN:

6 mittelgroße, gekochte,  
eher festkochende Kar-  
toffeln  
1 Rose Brokkoli gekocht  
15 dag Speckwürfel  
eventuell  
etwas geschnittene  
Wurst- oder Schinkenreste  
1 Pkg. Sauce Hollandaise



## ZUBEREITUNG:

Die gekochten Kartoffeln blättrig schneiden und in einer mit Öl befetteten Auflaufform verteilen. Etwas salzen, darauf die Speckwürfel und die eventuell vorhandenen Wurst- und Schinkenreste, welche man in kleine Stücke geschnitten hat, geben, dann den in Salzwasser bissfest gekochten Brokkoli darauf verteilen und mit Sauce Hollandaise übergießen. Den Auflauf ins vorgeheizte Backrohr geben und bei 180 Grad backen, bis er eine schöne Farbe hat. Dazu passt farblich ganz gut ein Tomatensalat.

