

## Kartoffel - Apfel - Auflauf

### Zutaten:

700 g Kartoffeln  
3 Äpfel  
500 g Brokkoli  
2 Zwiebeln  
3 Eier  
200 g Creme fraîche (mit Kräutern)  
200 g Schlagsahne  
150 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver



### Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale bissfest kochen.
- Brokkoli in kleine Röschen teilen.
- Die Röschen in Salzwasser 5 Minuten blanchieren.
- Äpfel und Zwiebeln in kleine Stücke würfeln.
- Kartoffel pellen und ebenfalls klein schneiden.
- Alles in eine Schüssel geben und vermischen.
- Für die Soße Eier, Creme fraîche und Sahne verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Zwei Esslöffel Käse unter die Soße geben.
- Soße unter die Auflaufmasse rühren.
- Sofort in eine Auflaufform füllen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 175° C etwa 35 Minuten überbacken.