



HIRSE-BROKKOLI-AUFLAUF MIT ROTTER KLOSTERKÄSE

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. roccoli-Röschen blanchieren und dann abschrecken.
2. Zwiebeln mit Butter und Öl andünsten. Hirse kurz mitdünsten. Das Ganze mit Gemüsebrühe übergießen und mit Kurkuma und Kreuzkümmel würzen. Dann noch einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.
3. Eigelb, Milch, Quark und Broccoli unter die Hirse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen. Mit Yufka-Teigblättern ausschlagen. Hirse-Mischung einfüllen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 20 Minuten backen.
6. Kurz vor Ende der Backzeit mit Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben belegen und schmelzen lassen.
7. Mit rotem Pfeffer bestreut servieren.



ZUTATEN

10

1,25 kg	Broccoli
150 g	Zwiebelwürfel
75 g	Butter
75 g	Öl
550 g	Hirse
620 g	Gemüsebrühe
	Kurkuma
	Kreuzkümmel
10	Eigelb
100 g	Milch
200 g	Quark
	Salz
	Pfeffer
75 g	Olivenöl
1,2 kg	Yufka-Teigblätter
750 g	Alpenhain Rotter Klosterkäse-Scheiben
	roter Pfeffer