

Brokkoli mit Feta und Köfte □

Manchmal muss man in der Küche einfach kreativ werden, besonders wenn im Kühlschrank Lebensmittel lagern, die unbedingt verbraucht werden müssen. So ist dieses wunderbare Rezept entstanden ? ein Brokkoliauflauf mit Feta und Köfte ?

Ich mag Köfte immer sehr gerne, wenn ich einen schnellen Auflauf machen will, denn dieses türkische Hackfleisch ist schon kräftig gewürzt. Wir kaufen immer gerne eine Mischung aus Lamm und Rinderhack in einem türkischen Supermarkt . Natürlich kann man auch das ganz klassische Schweine oder Rinderhackfleisch verwenden, nur muss es dann noch gewürzt werden ?.

Zusätzlich zum Brokkoli, Feta und Köfte habe ich noch ein paar Kartoffeln gekocht, denn auch diese mussten dringend verbraucht werden.

Der Auflauf hat uns letztendlich so gut geschmeckt, dass das Rezept gleich hier auf meinem Blog geteilt werden muss ?.

Und hier geht es los ??

Zutaten 3 – 4 Personen

500 g Brokkoli

500 g Kartoffeln

1 El Öl

250 g Köfte oder klassisches Schweine oder Rinderhack

200 ml Sahne

200 g Schmand

2 Eier

200 g Feta

Etwas geriebenen Käse

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen
- den Brokkoli in kochendem Wasser bissfest garen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Beiseite stellen
- Kartoffeln mit Schale nicht zu weich kochen. In Scheiben schneiden und auch beiseite stellen
- das Hackfleisch in Öl anbraten. Gegebenfalls noch mit Salz und Pfeffer würzen
 - den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober Unter Hitze vorheizen
- Feta in kleine Würfel schneiden
- Sahne, Schmand, Eier und den Käse in einer Schüssel vermischen. Gegebenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Kartoffeln und den Brokkoli in einer Auflaufform verteilen. Legt noch ein wenig Brokkoli beiseite
- nun das gebratene Hackfleisch über die Kartoffel – Brokkoli Mischung geben
- anschließend die Käse – Sahne Mischung über alles gießen
- zum Schluss noch die letzten Brokkoli Röschen drüber streuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten überbacken

Es schmeckt einfach super lecker ? Guten Appetit ?

Wenn ihr einen guten Rotwein dazu trinken wollt dann empfehle

ich euch einen französischen Landwein ?

Le Tapie Rouge

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



—