

Cremige Kartoffel Brokkoli Pfanne



Zutaten (4 Portionen)

- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 1 mittelgroßer Brokkoli
- 1 Zwiebel
- Salz (für Kochwasser & Sauce)

Für die Sauce

- 300 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss (optional)

Zum Servieren

- Backfischstäbchen oder Alternative nach Wahl

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in ca. 3–4 mm dicke Scheiben schneiden.
- Brokkoli in Röschen teilen und waschen.
- Wasser aufkochen, salzen, Kartoffeln hineingeben.
- Nach ca. 10 Minuten Brokkoli zugeben.
- Insgesamt ca. 18 Minuten garen, abgießen.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Butter in einer Pfanne schmelzen.
- Zwiebel glasig anbraten.
- Mehl einrühren.
- Milch nach und nach unter Rühren zugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Kartoffeln und Brokkoli zur Sauce geben.
- Alles vorsichtig vermengen.
- Abschmecken und mit Backfisch servieren.

ALEXANDRAS
FOOD LOUNGE