

# Broccoli Auflauf mit Hähnchen-Kasseler

## Zutaten

1-2 Packungen Hähnchen-Kasseler  
300 g TK Brokkoli, tiefgekühlt  
150 g Bandnudeln  
1 Ei Öl  
125 g geriebener Käse  
30 g Butter  
30 g Mehl  
375 ml Gemüsebrühe  
125 ml Schlagsahne



## Zubereitung

Broccoli in kochendem Salzwasser ca. 5 Min garen. Nudeln etwa 8 Min kochen. Hähnchen-Kasseler würfeln. Broccoli und Nudeln abtropfen lassen. Butter schmelzen und Mehl unterrühren. Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Käse unterrühren.

Broccoli, Nudeln und Kasseler mischen, in eine Auflaufform geben und die Soße darüber geben. Mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca 200° Umluft ca. 20 Min backen.