Speck-Bananen-Auflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr tiefgekühlter Brokkoli, 350 gr Kartoffeln, 250 gr Tomaten, 125 gr Frühstücksspeck, 3 Bananen, 200 gr Schlagsahne, 1 Prise geriebene Muskatnuss, 100 gr geriebener Käse, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Brokkoli auftauen lassen. Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, die Haut entfernen und in Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Bananen schälen, schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. Im Speckfett etwa 3 Minuten braten, ebenfalls aus der Pfanne heben.

Die Zubereitung:

Speckstreifen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kross braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auflaufform einfetten. Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelscheiben, Brokkoli und Tomaten abwechselnd in die Auflaufform einschichten. Mit Bananenscheiben abschließen. Speck und Käse darüber streuen. Den Auflauf, im 200° (Gas Stufe3) vorgeheizten Backofen, etwa 20 Minuten überbacken.