

Kartoffel-Brokkoli-Gratin



Rezept für 5 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	5 Stk.
Brokkoli / Broccoli	1 Stk.
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Pkg.
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)

Zubereitung:

Den Brokkoli in kleine Stücke zerteilen und unter kaltem Wasser abspülen.

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Wasser weich kochen.

Die Brokkoli-Rösschen kurz in kochendes Wasser werfen und dann gleich unter kaltem Wasser abschrecken.

Sahnemischung herstellen: Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, fein gehackte Petersilie und eine Prise Muskatnuss mit einem Schneebesen vermengen.

Die Kartoffeln abseihen und in dicke Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben und Brokkoli-Rösschen in eine Auflaufform geben und mit der Sahnemischung übergießen. Das Gemüse mit dem Streukäse bedecken und bei 175°C im vorgeheizten Backrohr gratinieren.

Schmeckt wunderbar als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Dieser leckere Gemüseaufbau kann natürlich auch mit jedem anderen Gemüse zubereitet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1548-Kartoffel-Brokkoli-Gratin.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at