

Schinken- Gemüse- Gratin

Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|------------------|
| Brokkoli / Broccoli | 500 g |
| Speiseöl / Öl | 1 EL (Esslöffel) |
| Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | 1 Prise(n) |
| Schinken | 200 g |
| Vollmilch | 1/8 Liter |
| Salz und Pfeffer | 1 Prise(n) |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 150 g |
| Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln | 2 Stk. |
| Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche | 150 g |
| Rohe Hühnereier - mittel | 2 Stk. |
| Champignons | 200 g |

Zubereitung:

Den Brokkoli waschen, und in kleine Röschen zerteilen.

Champignons waschen und klein schneiden.

Zwiebel ebenfalls waschen und klein schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen , das Gemüse und den Schinken bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten anbraten.

Lauwarm abkühlen lassen.

Inzwischen Milch, Creme fraiche und Eier verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Gemüse in eine Form mit niedrigem Rand füllen und mit der Milch übergießen.

Mit Käse bestreuen und in den kalten Ofen schieben. Das Gratin bei 200 Grad 30 Minuten lang garen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-558-Schinken-Gemuese-Gratin.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at