



Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Schinken

Description

Zutaten
4 Portionen

800 g Kartoffel(n), vorwiegend fest kochend oder fest kochend)
400 g Brokkoli
100 g Kochschinken
200 ml Sahne
200 ml Milch
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer, Muskat
1Zwiebel(n)
100 g Käse, gerieben, z.B. Emmentaler, Greyerzer, Gouda, Appenzeller
Ä?l

Zubereitung

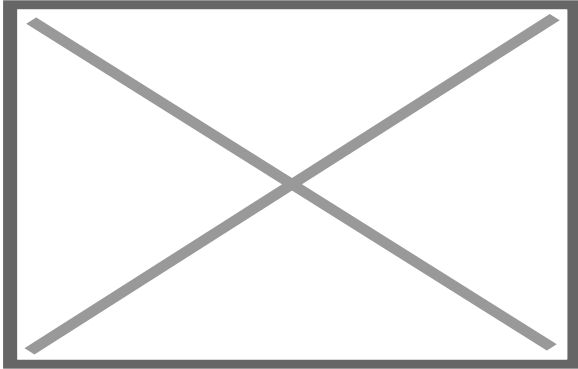
Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten
Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 min garen.
Den Brokkoli waschen, schälen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser in 8 min bissfest garen, in kaltem Wasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. damit er nicht weiter gart.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Schinken klein schneiden und in einem Topf oder einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen, 1 schwach gehäuften EL Mehl dazugeben, umrühren und die Sahne und die Milch dazugeben, weiter umrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Soße zu dickflüssig wird, kann man noch etwas Brokkolisud dazugeben, oder auch Gemüsebrühe oder Wasser.

Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln und Brokkoli in eine mit Öl ausgepinselte Auflaufform geben, die Schinken-Zwiebel-Sahne-Soße darüber gießen und den geriebenen Käse darauf verteilen. Ca. 20 min überbacken.



Category

1. Fleisch

Date Created

März 11, 2020

Author

jeanny

default watermark