

Brokkoli-Kartoffel-Gratin



Zutaten

20 g Butter, etwas mehr zum Einfetten der Form

100 g Gouda, in Stücken

1 kl. Zwiebel halbiert

200 g Sahne

225 g Wasser

3 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe

1/2 TL Salz

1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

600 g Kartoffeln, geschält und in feine Scheiben gehobelt

10 g Mehl oder Maizena

400 g Brokkoli in Röschen

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) einfetten.

Den Gouda in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.

Den Mixtopf spülen und trocknen.

Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter dazugeben und 2 Min. / 120°C / Stufe 1 andünsten.

Sahne, 200 g Wasser, Gewürzpaste, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben und 3 Min. / 100°C / Stufe 2 erhitzen.

Die Kartoffelscheiben in den Mixtopf geben und ohne Messbecher 8 Min. / 90°C / Linkslauf / Stufe 1 köcheln lassen.

Den Gareinsatz als Spritzschutz draufstellen.

Die Stärke mit dem restlichen Wasser verrühren, in den Mixtopf dazugeben und 2 Min. / 90°C / Linkslauf / Stufe 1 erhitzen

Die Kartoffelmasse in die Auflaufform geben, Brokkoli und Käse darüber verteilen und in das vorgeheizte Backrohr stellen. 30 Min backen.

Das Gratin aus dem Backrohr nehmen und etwas auskühlen lassen.

Auf Teller verteilen und servieren.