

Broccoli-Kartoffel-Gratin

Gratin de brocolis et de pommes de terre



Zutaten für 2-3 Personen:

1 frischer mittlerer Broccoli

Salz

ca. 6-8 kleine Kartoffeln

250 ml Béchamelsauce* als Gratiniermasse

100-150 g Reibekäse

120 g gekochter Schinken

1. Kartoffeln schälen und ca. 30 Minuten in Salzwasser kochen.

2. Backofen auf 180° vorheizen.

3. Den Broccoli in Röschen schneiden, dabei Stiele weitgehend wegschneiden. Die Röschen einige Minuten in kaltes Salzwasser legen.

4. Die Röschen abgießen und längs zum Stiel in grobe Scheiben schneiden. Dann 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, rasch abgießen und abtropfen lassen.

5. Die vorgekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden, den Schinken in Streifen.

6. Abwechselnd Kartoffeln, Brocolischeiben und Schinkenstreifen in eine Auflaufform schichten, jede Schicht mit einem Teil des Reibekäses bestreuen und ebenso einen Teil der Béchamelsauce darauf geben.

7. Auf die oberste Schicht den größten Teil der Gratiniermasse und des Reibekäses geben.

8. Dann für ca. 40 Minuten in den Backofen geben und immer wieder mal nachsehen, ob das Gratin nicht zu braun wird.

Hinweise:

*Béchamelsauce siehe eigenes Rezept. Die bei Schlagworten angegebenen Zeiten sind ohne den eher großen Aufwand für selbst gemachte Béchamelsauce berechnet.

Anstelle von Broccoli kann man auch Blumenkohl verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Gratins, Gemüse, Broccoli, Schinken, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.06.2017