

Broccoli-Champignon-Gratin



Zutaten für vier Personen:

1 größerer Broccoli
100 g Champignons
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat
geriebener Emmentaler

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Broccoli grob in Röschen schneiden und in reichlich Salzwasser 10-15 Minuten weich kochen.
3. In eine feuerfeste Form einschichten, geputzte und in gröbere Scheiben geschnittene Champignons darauf geben. Sahne zugießen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Reibekäse darüber streuen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken. Nach 15 Minuten nachsehen, ob das Gratin nicht schon zu braun wird.

Hinweise:

Durch die Sahne wird das Gratin saftig.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Gratins, Gemüse, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023