Erdäpfel-Brokkoli-Gratin

Mit diesem vielseitigen Rezept kommt ein leckeres Erdäpfel-Brokkoli-Gratin auf den Tisch, das nicht viel kostet und allen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Kartoffeln (festkochende)
300 g	Brokkoli
1 Prise	Salz
2 EL	Mandelstifte
3 EL	Butter
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
2 EL	Parmesan
200 g	Schlagobers
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für das **Erdäpfel-Brokkoli-Gratin** zuerst den Brokkoli gründlich unter fließendem Wasser waschen, in Röschen teilen. Den Stiel dick abschälen und in Würfel schneiden. Salzwasser aufkochen. Die Brokkolistücke etwa 5 Minuten darin bissfest garen. Mit einem Sieb herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Unterdessen eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Mandelstifte darin anrösten. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Das Backrohr auf 160 Grad mit Umluft oder 180 Grad mit Ober/-Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Form (etwa 15 x 20 Zentimeter) mit Backpapier auslegen oder mit Butter einfetten. Erdäpfel schälen und in schmale Streifen schneiden.

3. Die Hälfte der Erdäpfelscheiben in die Form schichten. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Darüber die Brokkolistücke gleichmäßig einlegen. Mit geriebenem Parmesan und Mandelstiften bestreuen.

4. Die restlichen Kartoffeln einschichten und würzen. Zum Schluss das Schlagobers über das Gratin gießen und Butterflöckchen verteilen. Auf mittlerer Schiene rund 45 bis 50 Minuten lang backen. Bei Bedarf zwischendurch mit ein wenig Schlagobers oder Milch begießen, damit das Gratin nicht verbrennt.

Tipp

Man kann das Erdäpfel-Brokkoli-Gratin auch wie auf dem Bild zubereiten, also alle Erdäpfel nach unten einschichten, darüber den Brokkoli verteilen, mit Parmesan, Mandelstiften und Butterflocken bestreuen und mit Schlagobers übergießen. Besonders schön sieht das Gratin aus, wenn die Zutaten dachziegelförmig eingeschichtet werden.