Brokkoli-Gratin mit Schafkäse

Die Kombination von Brokkoli und Schafkäse ist einfach köstlich, wie dieses Rezept für einen Brokkoli-Gratin mit Schafkäse beweist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Stk.	Brokkoli
1 Becher	Schlagobers
1 Stk.	Ei
160 g	Schafskäse
1 Prise	Parmesan
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Schuss	Öl

Zubereitung

1. Für den Brokkoli-Gratin mit Schafkäse den Backofen auf 200°C vorheizen. Parmesan reiben. Ei verquirlen und mit Schlagobers und dem Parmesan verrühren. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

2. Eine Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Brokkoli gründlich waschen, Strunk abschneiden und

in kleine Röschen zerteilen. In die eingefettete Auflaufform geben. Eier-Parmesan-Mischung darüber gießen.

3. Schafkäse zerkrümeln und gleichmäßig über dem Brokkoli verteilen. Im Ofen ca. 20-30 Minuten überbacken. Wenn die Röschen bissfest gegart sind, aus dem Ofen nehmen und servieren.

Tipp

Den Brokkoli-Gratin mit Schafkäse nach Belieben vor dem Servieren mit Mandelblättchen bestreuen.