

# Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Shrimps

Ein gelungenes Rezept mit Meeresfrüchten: Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Shrimps in einer köstlichen Bechamelsauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: pelican

## Zutaten

30 g	<a href="#">Butter</a>
30 g	Mehl
200 ml	Milch
50 ml	Weißwein
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Cayennepfeffer
200 g	<a href="#">Shrimps</a>
40 g	<a href="#">Mozzarella</a>
5 Stk.	Kartoffeln
50 g	<a href="#">Brokkoli</a>
1 EL	Öl (für die Pfanne)
1 EL	Öl (für die Auflaufform)
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für das **Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Shrimps** zu Beginn die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Anschließend schnell das Mehl mit dem Schneebesen einrühren und immer weiter rühren, bis die Masse glatt ist. Dann langsam die Milch zugießen und unentwegt rühren. Zum Schluss die Zwiebelwürfel unterrühren und etwas einkochen lassen.

2. Den Ofen auf 175 Grad mit Heißluft vorheizen. Die küchenfertigen Shrimps mit Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Ein wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Shrimps darin anbraten. Mit dem Wein auffüllen und einige Minuten garziehen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Brokkoli in Röschen teilen, putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer großen Schüssel Kartoffeln, Brokkoliröschen, Shrimps und Bechamelsauce vorsichtig vermischen. Eine Auflaufform einfetten und die Zutaten hineingeben. Das Gratin auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Das Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Shrimps kann mit verschiedenen Zutaten abgewandelt werden, zum Beispiel Karfiol, Frühlingszwiebeln oder frische Kräuter.