

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

Zutaten für 6 Portionen:

- 900 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 400 g Brokkoli (frisch oder als TK-Gemüse)
- 200 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Weizenmehl
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Kartoffel-Brokkoli-Gratin einfach selber machen:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schäle die Kartoffeln, schneide sie in dicke Scheiben. Koche sie in Salzwasser für 10 Minuten.
3. Schneide den Brokkoli in kleine Röschen. Koche ihn separat für 6 Minuten ebenfalls in Salzwasser.
4. Gieße die Kartoffeln ab und verteile sie in einer gefetteten Auflaufform. Gieße den Brokkoli ebenfalls ab, aber fange dabei das Kochwasser vom Brokkoli auf. Verteile den Brokkoli auf den Kartoffeln.
5. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
6. Erhitze die Butter in einem Topf. Brate die Zwiebelwürfel darin an. Füge das Mehl hinzu und rühre gut um. Gieße nun langsam unter Rühren 150 ml vom Brokkoli-Kochwasser hinzu. Gib anschließend die Milch, Sahne und Gewürze hinzu. Lass die Sauce aufkochen.
7. Verteile die Sauce über dem Gemüse und streue den Käse darüber.
8. Backe das Gratin für 20 Minuten goldbraun.

Tipp: Gemüse wie [Brokkoli](#) behält nach dem Kochen seine knallig grüne Farbe, wenn du ihn mit einer Prise Natron kochst und direkt nach Ende der Garzeit mit Eiswasser abschreckst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

