

Brokkoli-Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen:

1 kl. Brokkoli	150 g Kartoffeln	2 Eier
100 gr gerieb. Emmentaler Käse	3 EL Mandelblättchen	100 ml Milch
100 gr Schmand	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
Muskatnuss, Butter		

Kartoffeln kochen. Brokkoli in Röschen zerteilt 5 Min. kochen.

Oberhitze im Herd auf 200° stellen.

Eier, Milch, Schmand, Käse und den Gewürzen mischen. Die Mandel-Blättchen unterrühren.

Kartoffeln und Brokkoli in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Die Eier-Käse-Sahne über alles gießen.

Überbacken bis die Oberfläche goldbraun ist.

NN am 24. März 2020