

Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Schinken

Für 4 Portionen

800 g Kartoffeln, vorw. festk.	400 g Brokkoli	100 g Kochschinken
200 ml Sahne	200 ml Milch	1 EL Mehl
Salz, Pfeffer	Muskat, Öl	1 Zwiebel
100 g Käse, gerieb.		

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 min garen.

Den Brokkoli waschen, schälen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser in 8 Min. bissfest garen. In kaltem Wasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen, damit er nicht weiter gart.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Schinken klein schneiden und in einem Topf oder einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.

Dann 1 schwach gehäuften EL Mehl dazugeben, umrühren und die Sahne sowie die Milch dazugießen. Weiter umrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Soße zu dickflüssig wird, noch etwas Brokkoli-Sud dazugeben (oder Gemüsebrühe oder Wasser).

Backofen auf 180 - 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Brokkoli in eine mit Öl ausgepinselte Auflaufform geben, die Schinken-Zwiebel-Sahne-Soße darüber gießen und den geriebenen Käse darauf verteilen.

Im heißen Backofen 20 min überbacken.

NN am 18. November 2025