

Herzhafter Kartoffelgratin

VORBEREITEN

20 Min.

ZUBEREITEN

30 Min.

NIVEAU

Leicht*



Zutaten für 6 Personen

1,5 kg festkochende Kartoffeln
1 Aubergine
500 Gramm Broccoli (300 g wilder Broccoli)
400 ml Schlagsahne (Bio)
300 Milch (3,5 Bio)
3 Tl Butter (in Flöckchen)
150 Gramm geriebener Emmentaler
2 El gehackter Thymian
1 gehackte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1.

Gebe die Milch und die Schlagsahne in ein Topf und würze es mit Muskat, Salz, Pfeffer und 2 Tl gehacktem Thymian. Koche die Flüssigkeit etwas ein und nehme es vom Herd.

2.

Schäle die Kartoffeln, schneide oder hobel sie in dünne Scheiben. Schichte die Kartoffeln schuppenförmig in eine große Auflaufform ein.

3.

Zupfe die Broccoli in kleine Stücke (den wilden Broccoli brauchst du nicht) und lege es auf die Kartoffeln. Schneide die Aubergine in 1 cm dünne Scheiben und schichte es zum Schluss. Übergieße das Gemüse mit der Sahnemischung. Streue den gehackten Knoblauch, Käse und Butter oben drauf.

4.

Backe die Zubereitung im vorgeheiztem Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Heißluft (Umluft 180 Grad) 30-35 Minuten.

Nährwert pro Portion

Kalorien: 489 kcal
Protein: 20 g
Fett: 25 g

Vitamine: C, B1, B2, K