

Brokkoli Gratin

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Stück Brokkoli
1 Zwiebel
1 Esslöffel Pflanzenöl
500 ml Sahne
2 Esslöffel Mehl
1/2 Teelöffel Muskat
Salz, Pfeffer
150 g geriebener Emmentaler
4 Teelöffel Butter

Brokkoli Gratin - ein Klassiker unter den Beilagen aber auch als Hauptgericht der Hit! **Schnell und einfach** ist der **grüne Kohl** für die Auflaufform vorbereitet. Eine **cremige Sahnesauce** mit leichter Muskatnussnote ergänzt den **Brokkoli** ganz hervorragend. Zu guter Letzt darf auf einem **Gratin** natürlich der **Käse** nicht fehlen, der im Ofen herrlich schmilzt und bräunt! Na, läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann ran an das Brokkoli-Gratin!

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Auflaufform mit

Butter einfetten.

- 2 -

Brokkoliröschen vom Stiel schneiden und putzen. Salzwasser aufkochen und Brokkoli 2-3 Minuten blanchieren. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

- 3 -

Zwiebel schälen und würfeln. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin 2-3 Minuten andünsten. Sahne und Mehl verrühren. Sahne-Mehl-Gemisch zu den Zwiebeln hinzufügen und einmal aufkochen lassen. Hitze reduzieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Brokkoli in die Auflaufform geben und die Sahnesauce gleichmäßig darüber verteilen. Brokkoli Gratin mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Butterstückchen auf dem Käse verteilen.

- 5 -

Brokkoli Gratin 20 Minuten im heißen Ofen auf mittlerer Schiene backen.