

Rezept

# Brokkoli-Schinken-Gratin

Ein Rezept von Brokkoli-Schinken-Gratin, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1/2 l</b> Béchamelsauce	<b>400 g</b> Penne-Nudeln
Salz	<b>500 g</b> Brokkoli
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Muskatnuss (frisch gerieben)
<b>70 g</b> mittelalter Gouda	<b>100 g</b> gekochter Schinken
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Zunächst die Béchamelsauce nach Packungsanweisung zubereiten.

---

2. Penne in Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Ofen auf 220° vorheizen.

---

3. Die Form einfetten. Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Stiele schälen und klein schneiden. Beides in Salzwasser 4 Min. garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

---

4. ¼ l Kochwasser vom Brokkoli mit der Béchamelsauce verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

---

5. Den Käse reiben. Den Schinken klein schneiden und ihn mit Nudeln und Brokkoli unter die Sauce mischen. Die Mischung in die Form geben und glatt streichen. Anschließend mit Käse bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 30 Min. backen.