

Rezept

Brokkoli-Mandel-Gratin

Ein Rezept von Brokkoli-Mandel-Gratin, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Weißbrot	75 g gemahlene Mandeln
100 g weiche Butter	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	75 g Mandelblättchen
Salz	Pfeffer
800 g Brokkoli	250 g Crème fraîche
100 g saure Sahne	1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Brot entrinden und klein würfeln. Gemahlene Mandeln, Butter und 5 TL Wasser hinzufügen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit den Mandelblättchen bis auf 2 EL zugeben. Salzen und pfeffern. Alles zu einer bröseligen Masse vermischen. Die Mischung auf den Boden einer Auflauf- oder Quicheform (ca. 28-30 cm Ø) drücken. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. knusprig backen.
2. Inzwischen Brokkoli waschen, putzen und in Röschen teilen. Die Stiele schälen und in Stücke schneiden. Brokkoli in kochendem Salzwasser 3 Min. garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Form aus dem Ofen nehmen, Brokkoli auf den Bröseln verteilen. Salzen und pfeffern.
3. Crème fraîche und saure Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Crème fraîche auf dem Brokkoli verteilen, mit übrigen Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen (Mitte) weitere 15 Min. backen.