

## Rezept

# Brokkoli-Mandel-Gratin

Ein Rezept von Brokkoli-Mandel-Gratin, am 18.12.2025

## Zutaten

**200 g** Weißbrot

**100 g** weiche Butter

**2** Knoblauchzehen

Salz

**800 g** Brokkoli

**100 g** saure Sahne

**75 g** gemahlene Mandeln

**1** Zwiebel

**75 g** Mandelblättchen

Pfeffer

**250 g** Crème fraîche

**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 Auflaufform (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.