

Rezept

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Brokkoli-Gratin, am 18.12.2025

Zutaten

300 g	Brokkoli		Salz
2 EL	Mandelstifte (nach Belieben)	500 g	festkochende Kartoffeln
3 EL	Butter		Pfeffer
	Muskatnuss, frisch gerieben	2 EL	frisch geriebener Parmesan
200 g	Sahne		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Den Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen, den Stiel großzügig schälen und klein würfeln. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und den Brokkoli darin 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Inzwischen, falls verwendet, die Mandelstifte in einem Pfännchen ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Eine Lage Kartoffeln dachziegelförmig überlappend in die Form schichten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Den Brokkoli darauf verteilen, die gerösteten Mandelstifte und den Parmesan darüberstreuen. Mit den übrigen Kartoffeln abdecken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Sahne gleichmäßig darübergießen, sodass alle Kartoffelscheiben befeuchtet sind. Die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen.
5. Das Gratin in den heißen Ofen schieben (Mitte) und etwa 50 Min. backen, dabei nach der Halbzeit die Kartoffeln an der Oberfläche mit einem Pfannenwender ein wenig flach drücken, sodass sie beim Backen nicht austrocknen und die Oberfläche gleichmäßig bräunt.
6. Um zu sehen, ob das Gratin fertig ist, mit einem spitzen Messer in die Mitte stechen. Wenn die Kartoffeln weich sind, das Gratin aus dem Ofen nehmen und vor dem Portionieren noch 5 Min. zugedeckt ruhen lassen. Mit einem Messer teilen und mit einem Pfannenwender auf zwei Teller heben. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.