

Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Schafskäse

Das ist mal wieder ein Abwandlung meines Kartoffel-Gratins, das ich dir schon mit Spinat oder Lauch präsentiert habe. Der zarte Brokkoli macht sich darin sehr gut in der Kombination mit Schafskäse.

Das kommt hinein:

- 400 g Kartoffeln, nicht festkochend
- 400 g Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 1 Scheibe Schafskäse (Feta), ca. 200 g
- 1 Ei
- 150 ml Sahne
- 50 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Es geht so:

- Brokkoli putzen und in sehr kleine Röschen zerteilen. Stiele nicht verwenden, die kommen auf den Kompost.
- Brokkoli in kochendes Wasser geben und einmal kurz aufwallen lassen.
- Durch ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.
- Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und in millimeterdünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch schälen, in der Auflaufform zerdrücken und die Form damit gut ausreiben. Die Knoblauchreste wegwerfen.
- Die Form mit ca. 10 g Butter gut einfetten.
- Den Boden der Form mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen.
- Den abgetropften Brokkoli darüber verteilen.
- Jetzt den Schafskäse zerbröckeln und über den Brokkoli geben.
- Die restlichen Kartoffelscheiben als letzte Schicht darauf legen.
- Ei mit Sahne und Crème fraîche gut aufschlagen und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Nicht zuviel Salz verwenden, der Käse ist gut gesalzen. Nachsalzen kannst du später immer.
- Die Mischung über den vorbereiteten Auflauf gießen.
- Ca. 20 g Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen.
- Die Form in die Mitte des kalten Backofens schieben und bei 180° Umluft backen.
- Nach 30 Minuten die Temperatur auf 160° reduzieren und noch 30 Minuten weiterbacken. In den letzten 10 Minuten kannst du die Hitze auch ganz abschalten.

Von diesem Gericht werden mindestens zwei normale Esser satt. Wenn etwas übrig bleibt, kannst du es auch aufgewärmt am nächsten Tag genießen. So ein Gratin kann man zwischendurch immer mal wieder essen. Als wirklich leckeres vegetarisches Gericht macht es dir den Verzicht auf Fleisch nicht schwer.