

Kartoffel-Broccoli-Gratin mit Schinken



Dank Käse, Gewürz und Schinken wird aus Kartoffeln und Broccoli ein köstlicher Gratin. Etwas Gutes für den schnellen Hunger.

ZUTATEN

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln mehligkochend

Salz

300 g Broccoli

100 g Schinken in dünne Scheiben geschnitten

75 g Doppelrahmfrischkäse

1.5 dl Milch

1 Ei

25 g Parmesan gerieben, oder Sbrinz
etwas frisch geriebene Muskatnuss
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbutteren. In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen.

Die Kartoffeln schälen und in 4–5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das kochende Wasser salzen und die Kartoffeln hineingeben. Ungedeckt 3 Minuten vorkochen.

Inzwischen den Broccoli in kleine Röschen teilen. Nach 3 Minuten Kochzeit der Kartoffeln die Broccoliröschen beifügen und alles weitere 2 Minuten blanchieren. Dann abschütten und gut abtropfen lassen.

Den Schinken je nach Grösse längs halbieren, dann in Streifen schneiden. Mit der Kartoffel-Broccoli-Mischung in die vorbereitete Form geben.

Doppelrahm-Frischkäse, Milch, Ei und geriebenen Käse verrühren und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Über das Gemüse verteilen.

Den Kartoffel-Broccoli-Gratin im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 20–25 Minuten backen. Heiss servieren.