



Kartoffel-Blitzgratin

Video
momlife.cooking



Kartoffel-Blitzgratin

Zubereitungsdauer ca. 30–35 Minuten

Zutaten für 4–6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Landschinken von Schmälzle
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 200 ml Schlagsahne
- 300 ml Gemüsebrühe
- 200 g Crème fraîche
- 400 g Brokkoli
- 200 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

Salz, Pfeffer, frischgeriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Zwiebel fein würfeln. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne erwärmen. Zwiebel zugeben und leicht anbraten.
2. Sahne, Crème fraîche, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zugeben und aufkochen lassen.
3. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in die Pfanne mit der Soße hinzugeben. Aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffelscheiben gar sind.
4. Den Brokkoli in Röschen zerteilen und 2–3 Minuten bissfest dämpfen.
5. Den Landschinken würfeln.
6. Brokkoli, Schinkenwürfel und die Hälfte des geriebenen Käse unter die Kartoffeln heben.
7. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen, in der ofenfesten Pfanne, bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit!