



## Kartoffelgratin mit Gemüse

Es muss ja nicht immer Fleisch dabei sein. Zwischendurch mögen wir auch einen leckeren und simplen Kartoffelgratin. Wer dann wirklich nicht auf Fleisch verzichten kann, kann dieser leckere Gratin mit Schinkenwürfel bereichert werden.

### Zutaten

- 800 Gramm gekochte Kartoffeln (am besten geht es mit gekochten Kartoffeln vom Vortag), schälen
- 250 Gramm milder Bergkäse oder Gouda
- 3 Karotten in Stäbchen schneiden
- 500 Gramm Broccoli, in kleine Röschen geschnitten



Karotten und Broccoli bissfest kochen. Die erste Hälfte geschälte Kartoffeln an einer Bircherraffel in eine gefettete Gratinform raffeln. Gekochtes Gemüse darüber verteilen. Die restlichen Kartoffeln raffeln. Käse darüber raffeln.



### **Guss**

1 Becher Saucen Halbrahm oder Halbrahm oder Rama Cremefine 7 %

1 Becher Saurer Halbrahm

1 Ei

Salz und Pfeffer

Guss über die Kartoffeln-Gemüse-Käse-Mischung geben.

In den auf 200° vorgeheizten Ofen während 25-30 Minuten gratinieren.

Broccoli kann durch Blumenkohl oder Romanesco ersetzt werden.

Gratin kann durch Zugabe von Schinken ergänzt werden.

Gratin lässt sich gut vorbereiten. Guss erst vor dem Gratинieren über den Gratin geben.