



## Blumenkohl – Brokkoligratin

### Zutaten aus dem Rezept für 4 Portionen

1 Blumenkohl  
450g Brokkoli  
250g Möhren  
450g Kartoffeln fk  
400ml Sahne  
100g Gouda

### Zutaten aus dem Vorrat

50g Butter Salz Pfeffer Muskat

### Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser aufsetzen und leicht köcheln lassen, bis sie bissfest sind. Blumenkohl und Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Möhren schälen und schräge Scheiben schneiden. Blumenkohl in Salzwasser 5 Minuten garen, Brokkoli und Möhren zugeben und weitere 5 Minuten garen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln in Würfel geschnitten dazugeben und anbraten. Möhren, Blumenkohl, Brokkoli abgießen und in die Pfanne geben. Sahne dazugeben, etwas reduzieren lassen, zum Schluss würzen und abschmecken. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln und das Gemüse in die Auflaufform geben, mit Käse bedecken und im Ofen bei 180°C ca. 10-15min überbacken.