

Kochen mit Klaus

Broccoli-Schinken-Gratin

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g frischer Broccoli, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 2 Möhren, Pfeffer,
- 200 g Kochschinken, Salz, 250 ml Cremefine, 100 ml Weißwein,
- Brühe, Butter, 1 Pck. Fix für Spargelcremesuppe, 2 EL helle Sauce,
- Petersilie, Schnittlauch, Kürbiskerne, 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Kochschinken in Streifen schneiden. Möhren schälen u. in Scheiben, Broccoli in Röschen schneiden. Strunk schälen u. klein würfeln. Strunkwürfel in kochender Brühe 5 Min. garen, Möhren u. Broccoliröschen zugeben, weitere 5 Min. garen. Herausnehmen u. gut abtropfen lassen.



2. Zwiebeln in Butter andünsten. Mit Cremefine u. 300 ml Gemüsesud ablöschen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Unter Rühren offen etwas einkochen lassen. Mit Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Gemüse mit Schinken in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen, mit Käse u. Kernen bestreuen. Bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffeln oder Reis genießen.

