

Brüsseler Kartoffel Gratin aus der Ofenhexe® von Pampered Chef®



Zutaten:

- 750 g Gemüsebrühe
- 750 g geschälte und in 3 mm dicke Scheiben gehobelte Kartoffeln. Diese blanchiert ihr ca. 5 Minuten in der Gemüsebrühe
 - 1 P. Rosenkohl (300 g TK)
 - 4 rote Zwiebeln
 - Butter für die Ofenhexe
 - 2 Becher Kräuter Creme Leicht oder Schmand den ihr kräftig ab würzt
- wer mag kann Kreuzkümmelpulver als Gewürz nehmen (ich hatte es nicht genommen)
 - 150 g geriebenen Gouda
 - 50 g Kräuterbutter

Die Kartoffelscheiben vor dem Schichten ca. 5 Minuten blanchieren. Danach aus der Gemüsebrühe nehmen und abtropfen lassen. Nun in der Gemüsebrühe den gefrorenen Rosenkohl für ca. 7 Minuten blanchieren.

Du schichtest nun in mehreren Lagen die Kartoffeln mit dem Rosenkohl - nach der ersten Lage gib einen Becher Schmand oder Creme leicht drauf.....dann die nächste Schicht Kartoffeln und Rosenkohl drauf geben.

Wer mag kann noch salzen und pfeffern....

Dann die Zwiebeln verteilen und den zweiten Becher Creme Leicht oder Schmand drüber streichen.....

Obenauf kommt der Goudakäse den ich mit der groben Microplane gerieben habe...

Als Abschluss kommt die Kräuterbutter in Scheibchen obendrauf....
Der Backofen ist auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach ca. 40 Minuten überbacken.

Sollte euch der Käse noch zu hell sein nach der angegebenen Zeit, dann schiebt es nochmals solange ein, bis euch die Bräunung gefällt.

Ein Gericht das schnell zubereitet ist und dann nur noch seine Zeit im Backofen braucht. Wer mag der reicht dazu einen grünen Salat - ich hatte kein Verlangen danach, da der Rosenkohl für mich schon genug an "Grünzeug" ist :)

Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn du weißt ja - Jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Übrigens, das kleinste Mitglied der Kohlfamilie ist der Rosenkohl und dieser hat den pikantesten Geschmack. Als Kind hätte ich den niemals gegessen - heute mag ich den ganz gerne :) Wie sich doch die Zeiten ändern.

Diese Produkte habe ich heute benutzt:

Ofenhexe® von Pampered Chef® - [hier anschauen](#)

Ofenhandschuhe - [hier anschauen](#)

Kuchengitter - [hier anschauen](#)

Grobe Microplane-Reibe - [hier anschauen](#)

Viel Spaß beim Nachmachen.

Grüße

MartinaZiehl mit Pampered Chef