

## Blumenkohl / Brokkoli überbacken mit Kartoffeln

Als Hauptgericht oder als Beilage geeignet

### Zutaten

**1 mittelgroßen Blumenkohl**  
**1 kleinen Brokkoli**  
**5 -6 Kartoffeln**  
**200g Schmand**  
**50g Emmentaler**  
**125g Mozzarella / 1 Kugel**  
**150ml kräftige Gemüsebrühe Instand**  
**Salz, Pfeffer, getrocknete Kräuter und etwas Chili**



### **So funktioniert es!**

Blumenkohl und Brokkoli abspülen und den Strunk großzügig entfernen.  
Den Blumenkohl halbieren, den Brokkoli je nach Größe ganz lassen.  
Kartoffeln schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden und diese noch mal halbieren.  
Schmand in eine Schüssel geben, den Emmentaler reiben und zum Schmand geben.  
Mit Kräutern der Provence und was sonst noch gefällt, Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und alles verrühren.

### **Backofen auf 220C vorheizen und Ofenmeister befüllen!**

Die halbierten Kartoffelscheiben als erste in den Ofenmeister geben.  
Die Brühe, eingießen und darauf die Blumenkohl Hälften, mit den Schnittflächen auf die Kartoffeln und in der Mitte den beiden Blumenkohl Hälften den Brokkoli legen.  
Den gewürzten Schmand mit dem Emmentaler gleichmäßig auf dem Gemüse verstreichen.  
Den Mozzarella in Scheiben schneiden und damit den bestrichenen Blumenkohl und Brokkoli belegen.  
Die Scheiben dabei noch etwas zerrupfen

### **Ab in den Backofen!**

Mit Deckel, im unteren Teil des Backofens für mindesten 45 - 50 Minuten backen.  
Nach dieser Zeit hat das Gemüse noch Biss, der Stunk ist aber noch etwas härter.

### **Mein Tipp:**

Statt Brokkoli 3 -4 Karotten in Stücke geschnitten nehmen  
Den Blumenkohl in Röschen teilen und den Stunk entfernen.  
So zerkleinert, ist das Gemüse in der Zeit garantiert gut gegart.

**Guten Appetit!**