



Broccoli-Gratin

4 Personen

1 kg Broccoli frisch und geputzt in kleine Röschen teilen.
5 Min in etwas Wasser dünsten (blanchieren).
In eine gefettete Auflaufform geben.
mit

250 ml süße Sahne

250 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat eine Bechamelsoße zubereiten.
mit

Mondamin Soßenbinder
(für helle Soßen) damit andicken.

mind. 100 g Gouda Soße über Broccoli gießen
gehobelten Mandeln reiben und mit
und Kürbiskernen auf den Auflauf streuen
Im Backofen bei 200° C (Umluft 170°C)
ca. 20 min backen.

Statt der Bechamelsoße:
2 Tüten Maggi fix für Broccoli-Gratin
nach Anleitung

