

Blumenkohl-Brokkoli-Gratin



Zutaten und Zubereitung für 4 Personen:

500 g Blumenkohl	
500 g Brokkoli	in mundgerechte Röschen teilen,
2 Möhren	schälen, in Scheiben schneiden und mit Röschen in
200 ml Gemüsebrühe	bissfest garen (ca. 10 Min). Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2 hartgekochte Eier	in kleine Würfel schneiden.
30 g Butter	in einer Pfanne schmelzen,
5-6 EL Paniermehl	einrühren und kurz anbraten. Das Gemüse mit der Brühe in eine Auflaufform geben, die Eierwürfel, das Paniermehl und
100 g gerieb. Käse	darüberstreuen. Den Gratin 10 Min. überbacken (bis der Käse eine schöne goldgelbe Bräune bekommt)

Tipp: Nach Wunsch kann man auch anderes Gemüse mit reintun.

Zubereitungszeit: 25 Min.