

# Gemüsegratin



## Zutaten für vier Personen:

1 Broccoli  
3 Karotten  
1 größere Kartoffel  
1 gelbe Paprika  
1 Packung geriebener Mozzarella  
1 Ei  
200 ml Sahne  
1-2 Scheiben Kochschinken  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
Oregano

1. Broccoli in Röschen schneiden. Kartoffel schälen, längs vierteln und jedes Viertel in drei Teile schneiden. Karotten schälen und in kleinere Abschnitte teilen. Paprika vierteln putzen und in je drei Teile schneiden. Alles etwa 10 min in Salzwasser garen. Abgießen und in einer Auflaufform verteilen.

2. Die Hälfte des Reibekäses mit einem Ei und der Sahne vermengen. Mit 2-3 Msp Salz und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Über das Gemüse verteilen. Alles mit Muskat würzen.

3. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Schinken in Stückchen schneiden, auflegen.

5. Restlichen geriebenen Mozzarella verteilen, mit Pfeffer und Oregano würzen.

6. Das Gratin ca. 25 min im Backofen garen. Nach ca. 20 Minuten nachsehen, ob die Bräune stimmt. Wenn es schon braun genug ist, mit Alufolie abdecken.

## Hinweise:

Bei der Zusammenstellung des Gemüses gibt es viele Variationsmöglichkeiten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Gemüse, Schinken, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.06.2023