

# Brokkoligratin

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 3-4 Personen

## Zutaten:

- 800 g Brokkoli, TK
- 250 g Makkaroni
- 75 g Schinkenwürfel
- 150 g Käse, gerieben
- 3 TL Gemüsebrühe, instant
- 2 TL Speisestärke
- Salz & Pfeffer



## Sonstiges:

- Auflaufform
- Nudelsieb

## Zubereitung:

1. Brokkoli in ein großes Nudelsieb geben. Sieb auf den Rand eines hohen Topfes legen und Topf mit 3-4cm Wasser füllen. Topfdeckel über den Brokkoli legen und ihn so bei mittlerer Hitze bissfest garen/dämpfen. Brühe danach nicht wegschütten!
2. Backofen auf 180° Celsius Umluft vorheizen
3. Makkaroni in ca. 5 cm lange Stücke brechen
4. Eine Schicht Nudeln und Schinkenwürfel in der Auflaufform verteilen
5. Brokkoliröschen grob zerkleinern und eine Schicht in die Auflaufform geben
6. Restliche Nudeln, Schinken und Brokkoli komplett in die Form schichten
7. Brühe vom Brokkoli in einen Messbecher geben und auf 750 ml mit Wasser auffüllen
8. Wasser in den Topf zurückgeben, erhitzen und mit den Gewürzen abschmecken. Speisestärke auflösen und einrühren
9. Brühe über das Gratin geben und den Käse darauf verteilen
10. Gratin im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Nudeln gar sind

Wer einen Dampfgarer hat, kann den Brokkoli natürlich auch darin zubereiten.