

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

(für 4-6 hungrige Gäste)

Zutaten

**600 Kartoffeln, festk.
500g Brokkoli**

Butter

¼ l Milch

¼ l Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

2 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in ca 1,5cm große Würfel schneiden.

Brokkoli putzen und ebenfalls in mundgerechte Röschen schneiden

Auflaufform mit **Butter** ausfetten oder einölen.

Kartoffel- und Brokkoli darin gemischt einfüllen.

Milch und **Sahne** verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gleichmäßig über den Gratin gießen.

Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen **ca 45 Minuten** goldbraun backen.

Wer mag kann 10 Minuten vor Ende der Garzeit Mandelsplitter oder Mandelblättchen darüber streuen als Garnitur.