

## *Kartoffelgratin mit Brokkoli und Schinken*

**300 g mehlig kochende Kartoffeln** fein hobeln und **300 g Brokkoli** zwei Minuten blanchieren.

**100 g Kochschinken** in Streifen schneiden.

Eine flache Form mit **Butter** auspinseln und Kartoffeln, Brokkoli und Schinkenstreifen lagenweise einschichten, dabei jede Lage mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** bestreuen.

**75 g Frischkäse** (z. B. Philadelphia) mit **1,5 dl Milch**, **1 verquirlten Ei** und geriebenem **Parmesan** verrühren und mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** würzen. Über das Gemüse verteilen.

Backen: im auf 160° vorgeheizten Ofen 65 Minuten.

