

Kartoffel-Möhren-Brokkoli-Gratin mit Sauce Hollandaise und Käse

(für 4 Portionen – zubereitet mit der Prep&Cook XL)

Zutaten:

- ca. 900 g Kartoffeln (geschält gewogen)
- ca. 400 g Möhren (geschält gewogen)
- ca. 400–450 g TK-Brokkoli
- 1 Packung Sauce Hollandaise (300 ml, z. B. im Tetra Pak)
- ca. 80–100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
- Optional: Gemüse-Allrounder-Gewürz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse vorbereiten:

- Kartoffeln und Möhren schälen und mit dem dünnen Scheibeneinsatz der Prep&Cook Slice-Reibe in Scheiben schneiden.

Hinweis: Nicht den dicken Einsatz verwenden- das Gemüse wird sonst nicht richtig gar!

- Brokkoli tiefgekühlt bereitstellen.

2. Dampfgaren in der Prep&Cook XL:

- 900 ml Wasser in den Mixtopf der Prep&Cook XL füllen.
- Möhren in den kleinen Gareinsatz (Metalleinsatz im Mixtopf) legen.
- Kartoffelscheiben in den großen Dampfgareinsatz aus Metall (untere Etage) geben.
- TK-Brokkoli in den flachen Dampfgareinsatz mit Deckel (obere Etage) legen.
- Alles zusammen manuell bei 120 °C für ca. 30 Minuten dampfgaren.

(Nach 20 Minuten Brokkoli prüfen – war noch gefroren, daher 30 Min. insgesamt sinnvoll.)

3. Auflauf schichten:

- Das gedämpfte Gemüse leicht abkühlen lassen und in eine große, möglichst tiefe Auflaufform geben.
- Mit etwas Gemüse-Allrounder oder Salz & Pfeffer würzen (optional, aber empfehlenswert) 

4. Soße vorbereiten:

- Sauce Hollandaise kurz in der Mikrowelle anwärmen
(ca. 30 Sekunden bei 600 W, dann gut umrühren)
- Gleichmäßig über das Gemüse geben.

5. Überbacken:

- Mit geriebenem Käse bestreuen
- In den kalten Backofen stellen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen, bis der Käse schön gebräunt ist