

Brokkoli-Kartoffel-Gratin "Helena"

Für 4 Personen

Zutaten:

- **500 g Brokkoli, kleine Röschen**
- **3 Esslöffel Olivenöl**
- **500 g Kartoffeln, gekocht, dünne Scheiben**
- **500 g Tomaten, dünne Scheiben**
- **2 Esslöffel italienische Kräuter**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **300 g Mozzarella, dünne Scheiben**
- **12 schwarze Oliven**

Das Gratin muss in einer flachen Form oder auf einem kleinen Blech gebacken werden. Brokkoli und Kartoffeln werden nicht übereinander, sondern abwechselnd dachziegelartig eingeschichtet.

Brokkoli zugedeckt über Wasserdampf in 7 Minuten bissfest garen.

Eine flache, große Auflaufform dünn mit Olivenöl austreichen. Brokkoli, Kartoffeln und Tomaten dachziegelartig einschichten. Die Gemüseschicht soll nicht dicker als etwa 3 cm sein. Mit italienischen Kräutern bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse mit Mozzarellascheiben bedecken, mit Oliven bestreuen, und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Das Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 18 Minuten backen.

Quelle: Fischer, Elisabeth: Kartoffelgerichte schnell & einfach, Mosaik Verlag München, ISBN 3-567-11188-3