



Kartoffel-Brokkoli-Stamppot mit Cheddar

und gebackenen Kirschtomaten



20-30min



2 Personen

Wir haben mal wieder experimentiert! Inspiriert vom US-Klassiker Mac 'n' Cheese gibt es heute den holländischen Stamppot - Kartoffelpüree mit Gemüse - mit reichlich Cheddar, der dem Gericht schmelzige Cremigkeit verleiht. Als Topping geben sich Ofentomaten mit Thymian und knuspriges Panko-Knoblauch-Brösel die Ehre. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 1 Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 5g Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 100g geriebener Cheddar ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Sulphite (17). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 69.8g, Eiweiß 26.4g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** und den **Brokkoli** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und halbieren.



2. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und ca. 10Min. kochen. Den **Brokkoli** in grobe Röschen schneiden und nach ca. 10Min. Kochzeit zu den **Kartoffeln** in den Topf geben. Das **Gemüse** in weiteren 4-6Min. weich kochen.



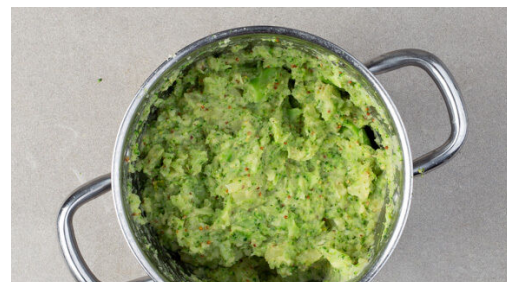
3. Tomaten backen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann mit den **Kirschtomaten** und den **Thymianstängeln** in einer kleinen Auflaufform mit 1EL Olivenöl, 2EL Balsamicoessig, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und 1 kleinen Prise Zucker vermengen. Die **Kirschtomaten** im Ofen 10-12Min. backen, bis sie leicht aufplatzen, dabei zwischendurch einmal wenden.



4. Topping zubereiten

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit dem **Panko-Paniermehl** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Gemüse stampfen

Die **Kartoffeln** und den **Brokkoli** in ein Sieb abgießen, dabei mit einer Tasse etwas **Kochwasser** auffangen. Das **Gemüse** zurück in den Topf geben und mit dem **Senf**, dem **Cheddar** und 1EL Butter zu einem groben **Püree** stampfen. Nach Bedarf löffelweise **Kochwasser** und mehr Butter hinzugeben. Den **Gemüsestampf** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Tomaten würzen

Die **Thymianstängel** aus der Auflaufform nehmen und die **Tomaten** nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Gemüsestampf** auf Teller verteilen, die **Zwiebeln** und **Kirschtomaten** darauf anrichten und mit dem **Panko-Topping** garniert servieren.