



Kartoffel-Brokkoli-Stamppot mit Cheddar

und gebackenen Kirschtomaten



20-30min



2 Portionen

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 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 großer Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 250g Kirschtomaten
- 5g Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 75g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 2EL körniger Senf ³
- 2EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

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 (2), Senf (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 33.4g, Kohlenhydrate 70.5g, Eiweiß 25.4g



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.



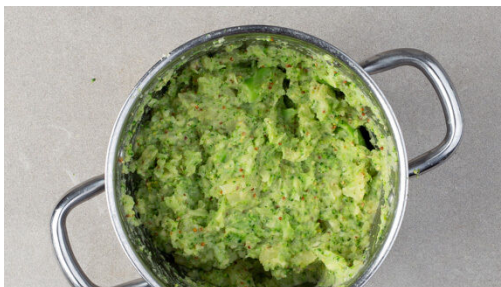
4. Topping zubereiten

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **½ des Panko-Paniermehls** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3Min. goldbraun anrösten. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



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.



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 **Cheddar**, 2EL körnigem Senf und 1EL Butter zu einem groben **Püree** stampfen. Nach Bedarf löffelweise **Kochwasser** und mehr Butter hinzugeben. Den **Gemüsestampf** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tomaten backen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann mit den **Kirschtomaten** und dem **Thymian** 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.



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.