



Kartoffel-Brokkoli-Stamppot mit Cheddar

und gebackenen Kirschtomaten



30-40min



4 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

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 große Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 500g Kirschtomaten
- 5g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 150g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Schwefeldioxid und Sulphite** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 70.1g, Eiweiß 26.6g



1. Kartoffeln schneiden

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



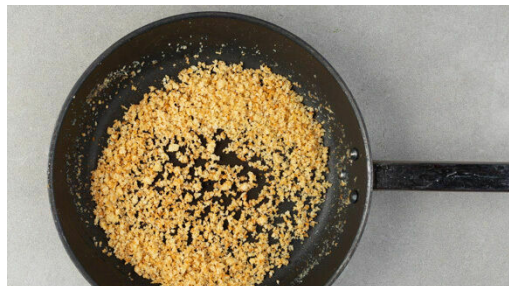
2. Gemüse kochen

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.



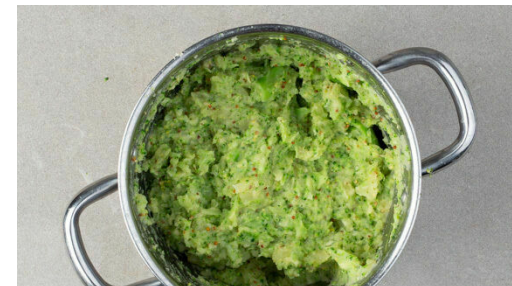
3. Tomaten backen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann mit den **Kirschtomaten** und dem **Thymian** in einer mittelgroßen Auflaufform mit 2EL Olivenöl, 4EL Balsamicoessig, je ½TL Salz und Pfeffer und 1 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 2EL 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 **Cheddar**, 4EL körnigem Senf und 2EL 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.