



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

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

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 26.3g



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.



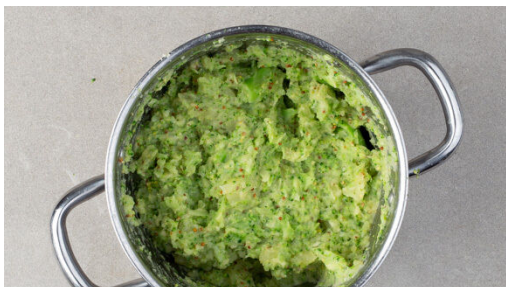
4. Topping zubereiten

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.