



Kartoffel-Brokkoli-Stamppot mit Cheddar und gebackenen Kirschtomaten



20-30min



2 Personen

Wir haben mal wieder experimentiert! Inspiriert wurden wir vom holländischen Stamppot, Kartoffelpüree mit Gemüse, der sich heute auf einen Kurztrip über den großen Teich begeben und sich beim US-Klassiker Mac'n'Cheese eine Scheibe abgeschnitten hat: Und zwar eine Scheibe Cheddar, der dem Gericht die nötige schmelzige Cremigkeit verleiht. Als Topping geben sich Thymian-Ofentomaten und knuspriger Knoblauch-Panko die Ehre. Happs!

- 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

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

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 684kcal, Fett 31.6g,
Kohlenhydrate 69.3g, 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.



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.



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 **Senf**, dem **Cheddar** und 1 EL 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 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.



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.