



## Kartoffel-Brokkoli-Stamppot mit Cheddar und gebackenen Kirschtomaten



30-40min



3-4 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!



### Was du von uns bekommst

- 2 Packungen mehligkochende Kartoffeln
- 2 Brokkoli
- 1 rote Zwiebel
- 500g Kirschtomaten
- 5g Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 50g Panko-Paniermehl <sup>1</sup>
- 2 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 200g geriebener Cheddar <sup>7</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter <sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

### 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

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 655kcal, Fett 31.6g, Kohlenhydrate 62.3g, Eiweiß 26.1g



#### 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.



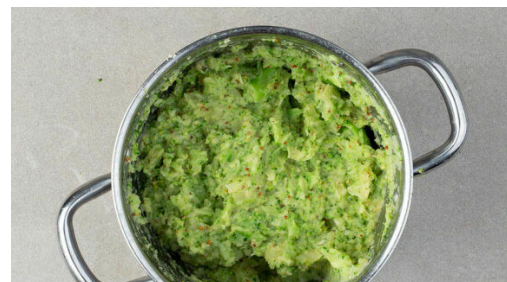
#### 3. Tomaten backen

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. 1cm breite Spalten schneiden, dann mit den **Kirschtomaten** und den **Thymianstängeln** in einer mittelgroßen Auflaufform mit 2EL Olivenöl, 4EL Balsamicoessig, je 1/2TL 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 **Senf**, dem **Cheddar** und 2EL Butter zu einem groben **Püree** stampfen. Nach Bedarf löffelweise **Kochwasser** und mehr Butter hinzugeben. Den **Gemüwestampf** 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 **Gemüwestampf** auf Teller verteilen, die **Zwiebeln** und **Kirschtomaten** darauf anrichten und mit dem **Panko-Topping** garniert servieren.