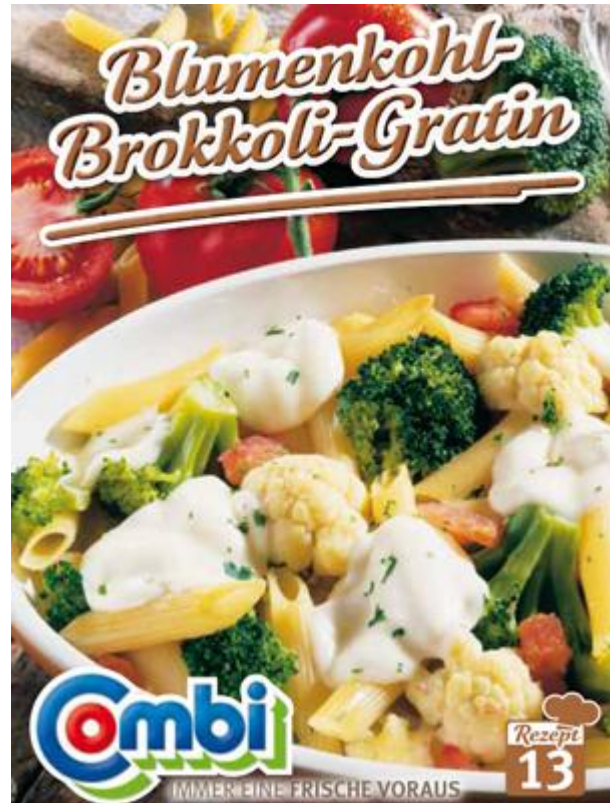


## Blumenkohl-Brokkoli-Gratin

### Zutaten

für 4 Portionen

1 kleiner Blumenkohl  
300 g Brokkoli  
250 g Penne (Nudeln)  
4 Tomaten  
1 Mozzarella (250 g)  
etwas Butter  
200 ml Sahne  
2 Eier  
Salz  
Pfeffer aus  
der Mühle  
gehackte Petersilie



### Zubereitung

Das Gemüse waschen und putzen. Den Brokkoli und den Blumenkohl in Salzwasser ca. 8 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Gleichzeitig die Penne in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten "al dente" garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Tomaten in kleine Würfel, den Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl und den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen.

Eine Auflaufform buttern und einen Großteil der Nudeln hineingeben. Darauf als zweite Schicht das bunt vermischte Gemüse geben und die restlichen Penne obenauf verteilen. Die Sahne mit den Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und über das Gratin geben. Etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 225 °C garen, kurz herausnehmen, mit den Mozzarella-Scheiben belegen und weitere 3-4 Minuten überbacken, bis der Mozzarella leicht zerläuft. Mit fein gewiegter Petersilie garniert servieren.

Dieses Rezept erhalten Sie auch als Rezeptkarte in der Obst- und Gemüse-Abteilung Ihres Combi Marktes.