



Besser essen.
Besser leben.

Kartoffelgratin

4 Personen 10 Minuten 15 Minuten einfach

Zutaten

Kartoffelgratin

800 g festkochende Kartoffeln
100 g Brokkoli
200 g Speck
200 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe
200 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
1 TL Kurkuma
1 TL AMC Intenso oder Paprikapulver



Zubereitung

Kartoffelgratin

1. Kartoffeln schälen, Brokkoli in Röschen schneiden und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.
2. 3,5l Topf auf die Navigenio stellen und den Audiotherm auf das Fleischsymbol drehen, damit er sich mit der Navigenio verbindet.
3. Den Speck mit ausgeschalteter Navigenio anschwitzen, Kartoffeln und Brokkoli dazu geben, dann Gemüsebrühe und die Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Paprikapulver würzen
4. Die Navigenio auf Stufe A stellen, In den Audiotherm 10 Minuten eingeben und aufs Möhrensymbolsymbol drehen, damit er sich mit der Navigenio verbindet.
5. Nach Ablauf der Zeit den Käse dazu geben und den Navigenio überkopf auf den Topf setzen und auf Stufe II 5 Minuten gratinieren.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Navigenio



Topf 24cm 3.5l