

# Brokkoli-Blumenkohl-Gratin

*Für 4 Personen*

## Zutaten:

- 500 g Blumenkohl
- Salz
- 1 kg Brokkoli
- 500 g Fleischtomaten
- 250 g Mozzarella
- 25 g ungeschälte Sesamsaat
- 50 g Butter
- 1 Knoblauchzehe

*Vorbereitung 40 Minuten, Kochzeit 40 Minuten*

1. Blumenkohl waschen, putzen und zerkleinern. 8 Minuten in kochendem Salzwasser garen, dann abtropfen lassen. Den Brokkoli zerteilen, waschen, putzen und 5 Minuten im Blumenkohlwasser kochen, dann abtropfen lassen.
2. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und häuten. Dann vierteln und die Kerne herausdrücken. Mozzarella in Scheiben schneiden. Sesam in einer trockenen Pfanne rösten.
3. Knoblauch mit Salz zerdrücken, dann eine Gratinform mit Butter ausstreichen. Blumenkohl, Brokkoli, Tomaten und Mozzarella in die Form geben, salzen und pfeffern. Mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C (Gas 5-6; Umluft 30-40 Minuten bei 225 °C) auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten gratinieren.

*Geeignet als Vorspeise oder als kleines Abendessen. Dazu passt trockener Weißwein oder Rosé.*

