

# Rezept Broccolistamppot mit Nüssen

## Zutaten:

750 g mehlig kochende Kartoffeln (Typ Agria, Bintje)  
750 g Broccoli  
4 EL Crème Fraîche oder Sauerrahm  
1 kleines Ei  
100 g geriebener alter Gouda  
200 g grob gehackte gemischte Nüsse  
1 TL scharfer Senf aus Dijon und/oder mittelscharfer Senf  
Worcestershiresauce  
1 Pr frisch geriebene Muskatnuss  
Meersalz oder Salz aus der Mühle  
frisch gemahlener, schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und auf mittlerer Flamme in rund 20 Minuten gar kochen.

Inzwischen den Broccoli putzen, in Röschen schneiden und den Strunk in dünne Scheiben schneiden.

Den Broccoli mit einer Prise Salz in etwas Wasser in rund zehn Minuten kochen.

Die Kartoffeln und den Broccoli abgießen.

Den Backofen im Grillstand (Oberhitze) auf 300° C vorheizen.  
Den Broccoli mit den Kartoffeln fein stampfen.

Mit der sauren Sahne, dem Ei, einer Prise Pfeffer, einer Prise Muskatnuss, einem Schuss Worcestershiresauce, der Hälfte des Käses und der Hälfte der Nüsse verrühren.

Den Stampot in eine feuerfeste Schale geben, mit dem Rest der Nüsse und des Käses bestreuen und im Backofen schnell braun werden lassen.

*Zurück zu den Vegetarischen Rezepten*

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*