
Gemüsegratin mit Curry-Bananen und Speck

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 300 g Brokkoli
- 4 Tomaten
- 150 g Speck
- 4 Bananen
- 1 EL mildes Currypulver
- 200 g Sahne
- Salz & Pfeffer
- 100 g geriebener Gouda

(Angaben für 4 Personen)



Der Kontrast zwischen süßen Bananen und würzigem Speck ist wirklich etwas Besonderes. Wer diese zunächst ungewöhnlich scheinende Kombination einmal probiert hat, wird sie bestimmt immer wieder zubereiten.

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli in kleine Röschen teilen, die Tomaten in Stücke schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. die geschälten Bananen je einmal längs und quer halbieren und in dem ausgelassenen Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das Currypulver in die Pfanne streuen, kurz anschwitzen lassen und mit der Sahne ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine flache Auflaufform fetten und Kartoffeln, Brokkoli, Tomaten, Bananen und die Hälfte des Käses und des Specks einschichten. Die Curry-Sahne darüber gießen. im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 25 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den restlichen Speck und Käse darüber streuen.