

Blumenkohlauflauf mit Salzkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Kartoffeln – 1 Blumenkohl – 150 g Käse (z.B. Bergkäse) – 500 ml Milch – 1 Zwiebel – Salz – Muskatnuss – Butter – 1 TL Gemüsebrühe – 2 Eier – 2 EL Mehl – 1 Knoblauchzehe – Pfeffer

Zubereitung:

- Den Blumenkohl in Röschen teilen, Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln
- Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen
- Etwas Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Blumenkohlröschen zugeben, kurz mit braten und mit der Milch ablöschen. Gemüsebrühe unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten kochen lassen
- Mehl und Eier mit 2 EL flüssiger Butter mischen und unter den Blumenkohl rühren. Alles in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und bei 200°C etwa 20 Minuten backen
- Den Auflauf mit den Kartoffeln zusammen servieren

Wir wünschen guten Appetit!

