

Kartoffelauflauf mit Blumenkohl

Angaben für 10 Portionen

1300g	Kartoffeln geputzt, festkochend
1000g	Blumenkohl
100g	Butter
80g	Mehl
300g	Milch
200g	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Knoblauch
80g	Ei (2 St)
200g	Käse gerieben

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale vorkochen, abkühlen lassen und pellen.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl dazugeben und alles aufschäumen lassen. Unter ständigem rühren Milch zugeben und aufkochen lassen, bis sich eine dickliche Sauce gebildet hat. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gepresstem Knoblauch würzen.

EIN VIERTEL DER SAUCE BEISEITE STELLEN FÜR DIE HÄHNCHENSCHENKEL!
Die restliche Sauce mit Sahne und Eiern gut verrühren.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine gebutterte Gratinform schichten.

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen, auf die Kartoffelschicht verteilen. Alles gleichmäßig mit dem Béchamel übergießen.

Bei 160°C ca. 1 St. backen.

Am besten noch eine Stunde in Backofen ziehen lassen, es lässt sich dann besser schneiden oder ausstechen.

Erst kurz vor dem Servieren mit dem Käse überbacken.

Empfohlene Beilagen:

Verschiedene Rohkostsalate