

Blumenkohl, überbacken

Auflauf / Gratin

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Blumenkohl ~1 kg	St.	1	
Eier	St.	2	
crème fraîche	g	350	
Käse, Gouda mittelalt	g	200	
Käse, Emmentaler	g	200	
Pfeffer, Salz, Muskat			

VORBEREITEN:

1. Röschen vom Strunk trennen. Strunk 15 Minuten blanchieren. Röschen 8 Minuten blanchieren.
2. Käse raffeln.
3. Strunk pürieren. 1/2 Käse und crème fraîche und die Eier untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform fetten, 1/3 der Soße, 1/2 Kohlröschen, 1/3 Soße, 1/2 Kohlröschen 1/3 Soße übereinander schichten. Restlichen Käse darüber streuen. Mit Butterflöckchen belegen.
2. Im vorgeheizten Backofen zunächst 20 Minuten zugedeckt garen und dann ca. 10 Minuten offen goldgelb überbacken.

Backofen	Leiste	Grad	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200	20 zugedeckt 10 offen