

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Hack-Kartoffelgratin

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 Blumenkohl, 750 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, Öl,
- 250 g gem. Hack, Pfeffer, Salz, 250 ml Fleischbrühe, 30 g Butter,
- 100 g Kochschinken, 3 EL Mehl, 100 ml Weißwein, 250 ml Cremefine,
- Muskat, Petersilie, 200 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Blumenkohl in Röschen schneiden, Strunk, Zwiebeln u. Knobli klein würfeln. Schinken in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden u. mit Strunkwürfeln 20 Min. in Salzwasser garen. Nach 10 Min. Röschen zugeben, beides abgießen, Sud aufheben. Kartoffeln mit Blumenkohl in eine Auflaufform geben.



2. Hack in Öl krümelig braten, salzen, pfeffern, Zwiebeln u. Knobli mitbraten. Hack mit Schinken auf dem Auflauf verteilen. Butter zerlassen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Cremefine, Brühe u. Wein unter Rühren bei mittlerer Hitze ablöschen. Mit ca. 250 ml Blumenkohlsud verlängern u. mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Petersilie würzen.



3. Blumenkohl mit Sauce übergießen u. mit Käse bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 19.03.2014