

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Hack-Topf

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 kleiner Blumenkohl, 800 g Kartoffeln, 250 g gemischtes Hack, Salz,
- Pfeffer, 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, 3 Lauchzwiebeln, 3 EL Mehl, Butter
- 2 EL helle Sauce, 200 ml Sahne, 150 ml Weißwein, Muskat, 1 EL Senf
- 200 g Schmelzkäse, 2 EL TK-Petersilie, 100 g Emmentaler

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen u. grob würfeln. Blumenkohl in kleine Röschen schneiden, Stiel klein würfeln, mit Kartoffeln 20 Min. in Salzwasser kochen, 5 Min. vor Garende den Blumenkohl zugeben u. garen, dann alles abgießen (400 ml Sud aufheben). Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Hack in Butter anbraten, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten, salzen u. pfeffern. Mehl einrühren u. anschwitzen. Mit Sahne, Wein u. Sud ablöschen, helle Sauce, Senf u. Schmelzkäse einrühren u. einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Petersilie unterheben.



3. Kartoffeln u. Blumenkohl in eine große gefettete Auflaufform geben, Hacksauce darüber gießen u. mit Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Super lecker! Unbedingt ausprobieren.



Erstellt von Klaus am 31.10.2013