

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Hackauflauf mit Gorgonzola

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Blumenkohl, 750 g Kartoffeln, 250 g Rinderhack, Salz, Pfeffer,
- 100 g Schinkenwürfel, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln,
- 50 g Butter, 4 EL Mehl, 500 ml Milch, 100 ml Weißwein, Muskat,
- Zucker, 400 g Gorgonzola, Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen u. grob würfeln. Blumenkohl in Röschen, Strunk in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln 15 Min. in Salzwasser kochen, 5 Min. vor Garende den Blumenkohl zugeben u. garen, dann beides abgießen (300 ml Garwasser aufheben). Zwiebeln, Knobi u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden.



2. Schinkenwürfel u. Hack in Öl anbraten, Zwiebelweiß u. Knobi mitbraten, herausnehmen. Butter zerlassen, Mehl darüber stäuben u. anschwitzen. Mit Milch, Wein u. Garwasser ablöschen. Käse würfeln u. in der Sauce schmelzen lassen, Kräuter einrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Muskat abschmecken u. abkühlen lassen.



3. Kartoffeln u. Blumenkohl in eine große Auflaufform geben, Hackgemisch u. Lauchgrün darüber verteilen. Mit der Käsesauce übergießen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 25 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Sehr lecker! Das lohnt sich...!



Erstellt von Klaus am 03.06.2012