

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Hackauflauf mit Pasta

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 mittl. Blumenkohl, 250 g Spiralnudeln, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 500 g gem. Hack, Pfeffer, Salz, 250 ml Fleischbrühe, Butter,
- 65 g Schinkenwürfel, 2 EL Mehl, 200 ml Weißwein, 250 ml Milch
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. helle Sauce, Muskat, Petersilie,
- Schnittlauch, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Blumenkohl in Röschen, Strunk klein schneiden. Zwiebeln klein, Knobis fein würfeln. Pasta nach Angabe garen u. abgießen. Blumenkohl im Dampfgarer 10 Min. kochen.



2. Schinken knusprig auslassen u. herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Cremefine, Milch, Brühe u. Wein ablöschen. Helle Sauce einrühren, aufkochen u. etwas einköcheln lassen. Mit dem Blumenkohlsud verlängern, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Kräuter unterheben.



3. Pasta mit Speck in eine Auflaufform geben, Blumenkohl darauf verteilen. Hacksauce darübergeben u. mit Käse bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.

