

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Nudelauf

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 750 g TK-Blumenkohl, 220 g Penne-Nudeln, 250 g Rinderhack, Salz,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, 250 ml Cremefine, 2 EL helle Sauce
- 1 P. Fix für Schinken-Gratin, Petersilie, Muskat, 300 g Raclette-Käse

Zubereitung:

1. Blumenkohl antauen lassen u. in kleinere Röschen schneiden. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Nudeln nach Angabe kochen, 8 Min. vor Garende den Blumenkohl mit garen, abgießen (Sud auffangen), gut abtropfen lassen u. alles in eine große gefettete Auflaufform füllen.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, Zwiebel u. Knobi mit braten. Mit Salz u. Pfeffer würzen u. über dem Auflauf verteilen.



3. Cremefine u. 400 ml Garwasser in einen Topf geben, Beutelinhalt einrühren u. erhitzen. Helle Sauce einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Petersilie unterheben u. Sauce über das Hack gießen. Auflauf mit Käse belegen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft ca. 30-35 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten:

Wer es salzig mag, sollte noch gebratenen Bauchspeck verwenden!

