

Kochen mit Klaus

Blumenkohl-Nudelaufbau mit Schinken

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g Penne-Nudeln, 600 g TK-Blumenkohl, 1 Zwiebel, 1 Knobzehe,
- 150 g Kochschinken, 125 g Bacon-Streifen, Salz, Pfeffer, 30 g Butter,
- 3 EL Mehl, 375 ml Milch, Muskat, 80 ml Weißwein, TK-Petersilie,
- 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Kochschinken in Streifen schneiden. Blumenkohl 10-12 Min. in einem Dampfgarer zubereiten (Blumenkohlsud aufheben). Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen u. mit dem Blumenkohl in eine Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



2. Bacon in heißer Butter knusprig auslassen u. mit dem Schinken auf dem Auflauf verteilen. Zwiebeln u. Knobi in Bratfett glasig dünsten, Mehl einrühren, anschwitzen, mit 125 ml Sud u. Milch nach u. nach unter Rühren zu einer sämigen Béchamel köcheln. Mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Petersilie einrühren u. alles über den Auflauf gießen.



3. Käse darüber verteilen, im vorgeh. Ofen bei 200°C 35 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Mit einem trockenen Weißwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 05.12.2014