

# Kochen mit Klaus

## Blumenkohlaufauf mit Schinken

**Zutaten: (Für 3 Personen)**

- 500 g TK-Blumenkohl, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 100 g Kochschinken, 125 g Bacon-Streifen, 30 g Butter, 3 EL Mehl,
- 200 ml Milch, Muskat, 50 ml Weißwein, Petersilie, 200 g ger. Gouda

### Zubereitung:

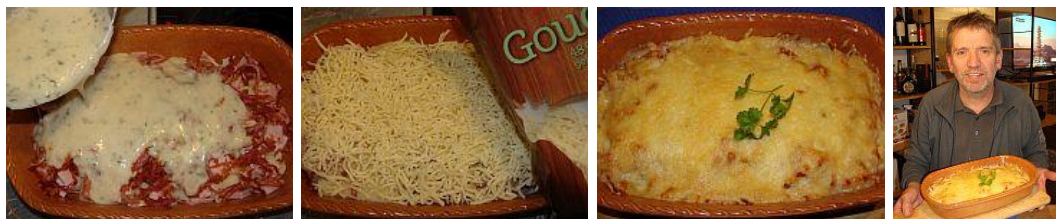
1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Kochschinken würfeln. Blumenkohl 10-12 Min. in einem Dampfgarer zubereiten (Sud aufheben) u. in kleinere Röschen teilen. Blumenkohl in eine Auflaufform geben, salzen u. pfeffern.



2. Bacon in heißem Öl knusprig auslassen u. mit dem Schinken auf dem Auflauf verteilen. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, Mehl einrühren, anschwitzen, mit Milch u. 125 ml Sud 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 drüber verteilen, im vorgeh. Ofen bei 175°C 35-40 Min. backen.



**Tipp des Chaoten:** Mit Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 23.03.2023