

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Blumenkohlgratin mit Käsesauce

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 850 g Kartoffeln, 1,5 kg Blumenkohl, 60 g Schinkenwürfel, Salz,
- 1 Zwiebel, 1 Knobzehe, 200 g Kochschinken, 500 ml Cremefine,
- 100 ml Milch, Pfeffer 1 Pck. Fix für 4-Käsesauce, 2 EL helle Sauce,
- Schnittlauch, Petersilie, 200 g geriebener Gratinkäse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Kartoffeln grob würfeln. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Strunk klein würfeln. Kochschinken in Würfel schneiden. Fix u. helle Sauce in Cremefine einrühren.



2. Kartoffeln u. Strunkwürfel 20 Min. in Salzwasser kochen, nach 10 Min. den Blumenkohl zugeben u. zu Ende garen. Abgießen u. mit dem Kochschinken in eine Auflaufform geben. Salzen u. pfeffern.



3. Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Schinkenwürfel in Butter anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Mit Käsesauce u. Brühe ablöschen, 80 g Gratinkäse einrühren u. aufkochen. Kräuter einrühren u. alles über die Kartoffeln geben. Mit restl. Käse bestreuen u. bei 180°C ca. 25 Min. gratinieren.



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

