



- Rezept der Woche -

BLUMENKOHL AUFLAUF

Zutaten für 4 Personen

- 1 großer Blumenkohl
- 1 Zitrone
- 120 g Gouda gerieben
- 50 g Butter
- 30 g Weizenmehl
- 200 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- 20-50 ml Weißwein
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz

Zubereitung

- Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen
- Die Zitrone in einen Topf mit Salzwasser auspressen, das Wasser zum Kochen bringen und den Blumenkohl darin 8-10 Minuten köcheln lassen. Abgießen, abtropfen lassen und den Blumenkohlfond aufbewahren
- Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
- Die Butter in einem Topf schmelzen
- Das Mehl darin anschwitzen und unter ständigen Rühren Milch, Sahne und 100 ml des Blumenkohlfonds dazugeben.
- Das Ganze drei Minuten köcheln lassen und den Weißwein hinzufügen
- Mit Salz und Muskat abschmecken
- Die Blumenkohl-Röschen in einer Auflaufform verteilen, die Sauce darüber gießen und den Käse darüber streuen
- Im Backofen gratinieren, bis der Käse schön gebräunt ist.

Guten Appetit!