



ham'wa!

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN | BACKZEIT: CA. 30 MIN



ZUTATEN

Für einen Auflauf:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Butter
- 15 g Mehl
- 250 ml Sahne
- 1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 200 g Bergkäse

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform bereitstellen. Schäle und zerkleinere Kartoffeln (vierteln oder achteln). Entferne die äußeren Blätter vom Blumenkohl und zerbreche ihn in mundgerechte Röschen. Dann beides in eine Auflaufform geben. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Mehl hinzufügen und gut umrühren, bis die Mehlschwitze goldgelb ist und Bläschen wirft. Nach und nach Schlagsahne hinzufügen, dabei kräftig umrühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, falls die Sauce zu dick ist. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Gieße die Sahnesoße über die Kartoffeln und das Blumenkohl in der Auflaufform. Rühre alles einmal um, bis das Gemüse vollständig bedeckt ist. Anschließend das Ganze mit geriebenem Bergkäse bestreuen und bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und die Kartoffeln weich sind (Stichprobe mit einem scharfen Messer).