

## Rezept

# Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln

Ein Rezept von Blumenkohlaufauf mit Kartoffeln, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1/2</b> Blumenkohl (ca. 500 g)	<b>1/2 Bund</b> Petersilie
<b>125 g</b> Crème fraîche	<b>150 g</b> Schmelzkäse
<b>100 ml</b> Geflügelbrühe	<b>2 Prisen</b> Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>150 g</b> gekochter Schinken
<b>75 g</b> Gouda Käse am Stück (oder Emmentaler Käse)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Wasser in einem Topf mit etwas Salz zum kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und in dem kochendem Salzwasser in ca. 25 Min. garen. Inzwischen den Blumenkohl putzen, waschen, in kleine Röschen teilen und in kochendem Salzwasser in ca. 10 Min. bissfest garen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Mit Crème fraîche, Schmelzkäse und Brühe verrühren. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Den Schinken würfeln. Den Käse reiben.
3. Die Kartoffelscheiben, Schinkenwürfel und Blumenkohlröschen unter die Sauce mischen. Alles in eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) geben und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 35 Min. backen. Ca. 15 Min. vor dem Ende der Backzeit den Käse darüberstreuen und den Auflauf fertig backen.