

Rezept

Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln

Ein Rezept von Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln, am 03.05.2024

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1/2 Blumenkohl (ca. 500 g)
1/2 Bund Petersilie
125 g Crème fraîche
150 g Schmelzkäse
100 ml Geflügelbrühe Cayennepfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
150 g gekochter Schinken
75 g 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.