

Rezept

Blumenkohlgratin

Ein Rezept von Blumenkohlgratin, am 11.12.2024

Zutaten

900 g TK-Blumenkohl	Salz
200 g gekochter Schinken	200 g Bergkäse
150 g Crème fraîche	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1/2 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad).

2. Für den Blumenkohl in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Blumenkohl darin etwa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Inzwischen den Schinken grob würfeln. Den Käse von der Rinde befreien und auf einer Küchenreibe grob raspeln. Beides mit der Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Den Blumenkohl in einer ofentauglichen Form verteilen und gleichmäßig mit der Schinken-Käse-Creme bedecken. Im Ofen (Mitte) 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

5. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Oder die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Das Kraut vor dem Servieren auf das Gratin streuen.