Brokkoli - Blumenkohl Gratin
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Blumenkohl, klein, 400 gr Brokkoli, 200 gr Möhren, 200 gr Schinken, 50 gr Butter, 30 gr Mehl, 250 gr Sahne, 125 ml Milch, 120 gr Gen. Ital. Käse (gerieben), Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

Die Vorbereitungen:

Den Strunk des Blumenkohls herausschneiden und sowohl die fest anliegenden größeren als auch die kleineren Blätter entfernen. Den Kopf in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen.

Den Brokkoli waschen und abtropfen lassen. Die Röschen vom dicken Strunk trennen, die Stiele etwas kürzen, kreuzweise einschneiden und nur die Stiele schälen. Die Möhren putzen und fein würfeln. Schinken in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Salzwasser in einem großen Topf zum kochen bringen und darin die Blumenkohlröschen 3 Minuten garen. Dann die Möhrenwürfelchen und Brokkoliröschen zugeben und zusammen weiter 7 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Den Ofen auf 200° vorheizen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl zugeben und hell anschwitzen. Mit Sahne und Milch aufgießen, ständig rühren und 3-4 Minuten köcheln lassen. Den Käse unterrühren, würzen und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse in eine Auflaufform, mit dem Schinken bestreuen und mit der Käsesauce übergießen.

Im Ofen etwa 15 Minuten knusprig überbacken.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de