Blumenkohlauflauf

4 Personen

Zutaten

1 Blumenkohl (ca. 750 g), 500 g Kartoffeln, 250 g Champignons, 250 g Tomaten, 2 EL Öl, Butter, 30 g Mehl, 0,5 l Gemüsebrühe, 75 g Crème fraîche, 100 g Reibekäse, 2 EL mildes Curry, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen
2. Salzwasser zum Kochen bringen und Blumenkohl für 15 Minuten kochen, danach abgießen
3. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden
4. Dann die Champignons in Scheiben schneiden
5. und die Tomaten in Scheiben schneiden
6. Kartoffeln in heißem Bratöl goldbraun braten, am Schluss die Champignons dazugeben
7. dann in einer Kasserolle Mehl in Butter anschwitzen und nach und nach mit Brühe ablöschen, alles aufkochen lassen und 5 Minuten köcheln lassen
8. Crème fraîche und die Hälfte des Reibekäses unterrühren, Curry hinzufügen und dann mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Ofen auf 200 °C vorheizen
10. eine Auflaufform fetten
11. Blumenkohl, Tomaten, Kartoffeln und Champignons in die Form füllen, dazwischen den Rest des Reibekäses mischen
12. mit der Soße übergießen
13. für 20 Minuten überbacken

Zeitbedarf

90 Minuten inkl. Zeit zum Überbacken