## 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

