Anregung aus chefkoch.de

Blumenkohlauflauf mit Schinken

4 Portionen

Zutaten

1 Blumenkohl (ca. 750 g), 1 kg fest kochende Kartoffeln, 200 g gekochter Schinken, 30 g Butter, 30 g Mehl, 200 g würziger Käse, 200 ml Sahne, 250 ml Gemüsebrühe, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Teelöffel Currypulver, 2 Teelöffel Salz, 2 Prisen Muskatnuss

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden
2. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden
3. den Käse reiben, den Schinken würfeln
4. Kartoffeln in Salzwasser 5 Minuten kochen,
5. jetzt die Blumenkohlröschen zugeben und beides zusammen weitere 7 Minuten kochen.
6. während dessen die Butter im Topf schmelzen und das Mehl darin anschwitzen
7. die Mehlschwitze mit Gemüsebrühe ablöschen
8. die Kartoffeln und die Blumenkohlröschen abgießen
9. die Sahne zur Mehlschwitze geben und die Hälfte des Käses einrühren
10. eine hohe Auflaufform mit Butter fetten
11. die Mehlschwitze mit Salz, Muskatnuss, Paprika und Curry abschmecken
12. die Auflaufform mit der Hälfte der Kartoffeln und des Blumenkohls auslegen
13. den Schinken auf der Lage verteilen
14. die restliche Hälfte der Kartoffeln und des Blumenkohls darüber geben
15. die Sauce über den Auflauf geben
16. die andere Hälfte des geriebenen Käses über dem Auflauf verteilen.
17. den Auflauf bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Salat