Blumenkohl - Kartoffel -Auflauf

Zutaten
800g Kartoffeln
1kg Blumenkohl
250g Mini Mozzarella
30g Butter
2 EL Mehl
150ml Milch
150ml Wasser
300g Kräuter Frischkäse
1 EL Zitronensaft
eine Prise Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat

So funktioniert es!
Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen
Anschließend pellen
TK Blumenkohl bissfest kochen, abgießen und 250ml vom Kochwasser auffangen.

So geht es weiter!
In einem Topf die Butter schmelzen.
Das Mehl, einrühren und mit Wasser und Milch eine Mehlschwitze richten.
Frischkäse dazu geben und mit dem Blumenkohl Wasser die Konsistenz einstellen. Die Soße sollte nicht zu dünn sein.
Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und mit einer Prise Zucker verfeinern.

Ab in die Ofenhexe!
Zuerst eine große Kelle von der Soße in die Auflaufform geben.
Die Hälfte der Kartoffel in 3- 5mm Scheiben dazu schneiden.
Wieder etwas von der Soße darüber geben.
Die Hälfte vom Blumenkohl über die Kartoffeln verteilen, große Röschen etwas klein schneiden und auch hier etwas von der Soße drüber geben
Die restlichen Kartoffeln, wieder geschnitten, in die Ofenhexe geben und etwas Soße dazu
Die 2. Hälfte des Blumenkohles und die restliche Soße darüber verteilen.
Die Mini Mozzarella Kugeln 2 - 3x durchschneiden und gleichmäßig über den Blumenkohl verteilen.

Ab in den Backofen!
Die Ofenhexe in den auf 220C vorgeheizten Backofen geben und für 25 - 30 Minuten backen, bis der Käse an einigen Stellen goldbraune Stellen hat.

Mein Tipp:
Die Kartoffeln, auch wenn sie mit Salz gekocht wurden, vertragen gerne noch etwas Salz.
200g Kochschinken würden sich auch gut im Auflauf machen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481