

## Blumenkohl-Kartoffelgratin in Käse-Bechamelsauce mit Schinken und Lauch

### Zutaten für: 4 Personen

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 500 | g     | Blumenkohl (ein Stück) |
| 600 | g     | Kartoffeln             |
| 1   | Stück | Lauch                  |
| 1   | Zehe  | Knoblauch              |
| 100 | g     | Cheddar Käse           |
| 200 | g     | Jungen Gouda           |
| 150 | g     | gekochten Schinken     |
| 200 | ml    | Milch                  |
| 100 | ml    | Sahne                  |
| 1   | EL    | Butter                 |
| 2   | EL    | Mehl                   |
| 1   | TL    | Zucker                 |
| 1   | EL    | weißen Balsamico       |
| 1/2 | TL    | Paprikapulver Edelsüß  |
|     |       | Muskat                 |
|     |       | Meersalz               |



Zubereitungszeit ca.: 1 Stunde

### Zubereitung:

Heute möchte ich euch ein wunderbares Rezept aus dem Ofen vorstellen, welches zu den Lieblingsrezepten meiner Tochter gehört.

Kartoffeln schälen und in gleich große Spalten schneiden, diese in Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit den Blumenkohl waschen und in etwa gleich große Röschen zerteilen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, diese abgießen und in eine Auflaufform geben.

Den Topf wieder mit Wasser füllen und auf den Herd stellen. Sobald dieses kocht, eine gute Prise Salz und den Essig zum Wasser geben und darin den Blumenkohl ebenfalls al dente kochen.

In der Zwischenzeit den Lauch vom äußersten Blatt befreien, waschen, der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken und den Schinken in grobe Würfel oder Streifen schneiden. Alles zusammen beiseite stellen.

Wenn der Blumenkohl fertig ist, diesen abgießen und zu den Kartoffeln in die Auflaufform geben.

Den Topf kurz auswaschen, Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen, den Topf wieder auf den Herd stellen und die Butter hineingeben. Lauch, eine gute Prise Salz und den Zucker hinzufügen und alles auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anschwitzen. In der Zwischenzeit den Cheddar und den Gouda reiben oder sehr klein schneiden.

Jetzt den Knoblauch, das Paprikapulver, den Schinken und das Mehl zum Lauch geben und alles für weitere 5 Minuten anschwitzen. Öfter umrühren, damit nichts anbrennt. Dann mit der Hälfte der Milch und der Sahne ablöschen und unter Rühren zum köcheln bringen. Die Hälfte des Käses ebenfalls in den Topf geben.

Wichtig: Je nachdem, welche Milch oder welches Mehl ihr verwendet, kann die Bindung der Sauce unterschiedlich sein! Die Bindung entsteht erst, wenn die Sauce köchelt! Deshalb verwendet am Anfang nur die Hälfte der Milch und gießt bei Bedarf immer wieder etwas nach, bis ihr eine schöne dickflüssige Sauce habt.

Die Sauce mit Salz und etwas Muskat abschmecken, ruhig leicht übersalzen, da die Kartoffeln noch Salz aufnehmen. Gießt die Sauce über die Kartoffeln und den Blumenkohl in die Auflaufform und vermischt alles ein wenig. Jetzt streut den restlichen Käse darüber und schiebt alles für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Wer den Käse gerne stärker gebräunt mag (wie ich) schaltet zum Schluss noch den Grill im Backofen auf mittlere Stufe. Ca. 5 Minuten, aber auf jeden Fall dabei bleiben! Es kann ganz schnell verbrennen.

Zu diesem herrlichen Gratin passt ein gemischter Salat oder ein Tomatensalat ganz ausgezeichnet.

Lasst es Euch schmecken!!