



Blumenkohl & Gratin



Zutaten

- › 600 g Blumenkohl
- › Saft von 1/2 Zitrone
- › 50 g Butter
- › 30 g Mehl
- › 150 ml Milch
- › 150 ml Gemüsebrühe
- › 40 g geriebener Gouda
- › 100 g geriebener Emmentaler
- › 1 Messerspitze Muskatnuss
- › Salz & Pfeffer

Den Ofen auf 180°Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. In einem Topf den Zitronensaft mit Wasser zum kochen bringen und darin den Blumenkohl 8-10 Minuten kochen lassen.

Anschließend abgießen und 100 ml von dem Wasser auffangen.

In einem Topf die Butter schmelzen und darin das Mehl anschwitzen. Unter ständigem Rühren Milch, Sahne, Gemüsebrühe und das aufgefangene Blumenkohlwasser, sowie die Gewürze dazugeben und alles einmal aufkochen lassen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Den Blumenkohl in eine passende Auflaufform geben und die Soße darüber gießen. Alles mit den beiden Käsesorten bestreuen und für ca. 40-50 Minuten in den Ofen geben und gold/braun backen.

