

## Blumenkohl-Gratin

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

2 kleine Blumenkohl  
1 Zwiebel  
1 Esslöffel Butter  
200 ml Sahne  
300 ml Milch  
2 Esslöffel Speisestärke  
2 Esslöffel Mehl  
1/2 Teelöffel Muskat  
Salz, Pfeffer  
150 g geriebener Käse (z. B. Bergkäse, Mozzarella)  
1 Zweig(e) Petersilie  
Öl für die Auflaufform

**Besonderes Zubehör**  
kleine Auflaufform

**Blumenkohl-Gratin** ist und bleibt mein Lieblingsgratin. Egal, wie sehr ich Kartoffelgratin und Brokkoli Gratin mag – bisher hat nur ein Gemüse mein Herz im Sturm erobern können. Und das ist ganz klar: **Blumenkohl**. Bist du auch so ein großer Kohl- und Gratin-Fan? Dann wird dieses einfache Gemüse Rezept mit **Sahnesauce** und **überbackenem Käse** dein neuer Liebling! Ob zum Mittagslunch oder als Feierabend schmaus – mit nur

wenigen Zutaten zauberst du dir echtes Comfort Food ganz nach deinem Geschmack.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Salzwasser in einem großen Topf erhitzen und Blumenkohlröschen darin bissfest blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken.

- 3 -

Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin 2-3 Minuten andünsten. Sahne, Milch, Speisestärke und Mehl verrühren. Sahne-Milch-Mehl-Stärke-Gemisch zu den Zwiebeln geben und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Blumenkohl in die Auflaufform geben und die Sauce gleichmäßig darüber verteilen. Blumenkohl mit geriebenem Käse bestreuen.

- 5 -

Blumenkohl-Gratin 20 Minuten im heißen Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Käse goldbraun und knusprig geworden ist.

- 6 -

## Blumenkohl-Gratin

Petersilie hacken, auf dem Blumenkohl-Gratin verteilen und servieren.