

# Blumenkohl-Gratin

**Für 5 Personen**

**Béchamelsoße:**

|              |                    |                           |
|--------------|--------------------|---------------------------|
| 250 g Butter | 200 g Mehl         | 500 ml Milch              |
| 200 ml Sahne | 800 ml Gemüsebrühe | Salz, Pfeffer, Muskatnuss |

**Gratin:**

|                    |                   |                                |
|--------------------|-------------------|--------------------------------|
| 2 Köpfe Blumenkohl | 2 Knoblauchzehen  | 4 EL Olivenöl (hitzebeständig) |
| 400 g Käse         | 3 EL Semmelbrösel | 1-2 EL Butter                  |

Schnittlauch

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Béchamelsoße Butter in einem Topf zerlassen, Mehl hinzugeben und ca.

1-2 Minuten unter Rühren mit einem Schneebesen anschwitzen. Milch unterrühren. Dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Sahne und Gemüsebrühe zugeben. Weiter umrühren, damit nichts anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Blumenkohl in Röschen zerteilen und ca. 4 Minuten in Salzwasser garen, herausheben und abtropfen lassen.

Käse reiben.

Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl austreichen, die Röschen hineingeben, Knoblauch gleichmäßig darüber reiben. Mit Soße und Käse bedecken. Mit Semmelbröseln bestreuen und Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 - 45 Minuten garen, bis der Blumenkohl weich ist. Auf Tellern verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Björn Freitag am 25. Oktober 2023