

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf

Für 4 Portionen

1 m.-große Blumenkohl	450 g Brokkoli	2 Möhre(n)
200 g Kochschinken	200 ml Schmand	100 ml Milch
100 g Gouda, gerieben	50 g Butter	2 EL Mehl
Salz und Pfeffer	Muskat	

Blumenkohl waschen, in Röschen teilen, Brokkoli ebenso. Möhren schälen, würfeln. Schinken würfeln. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blumenkohl in reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, Brokkoli und Möhren zugeben, nochmals 5 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen.

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren, bei schwacher Hitze unter Rühren goldgelb braten. Schmand und Milch langsam unter Rühren zugeben, aufkochen lassen. Käse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Gemüse in eine Auflaufform geben, Schinken darüberstreuen, Käsesoße darüber gießen.

Im heißen Backofen noch 15 Minuten überbacken.

NN am 04. August 2023