

Gratinierter Blumenkohl mit Speck

Für 2 Personen:

Blumenkohlröschen vom Stiel trennen und in kochendem Salzwasser knackig garen.

Währenddessen Zwiebeln fein würfeln und Champignons in feine Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Wok-Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit Speck in grobe Streifen schneiden und mit in den Wok geben. Sobald die Zwiebeln glasig und die Champignons gar sind, die Brotwürfel und den Gorgonzola dazugeben, anschließend mit Sahne ablöschen. Die Hitze reduzieren und den Käse langsam schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken Den Backofengrill vorheizen.

Währenddessen den Blumenkohl abgießen und in eine Auflaufform geben. Die Käse-Speck-Mischung über dem Blumenkohl verteilen und mit Parmesan bestreuen. Den Blumenkohl für 5-10 Minuten unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 14. Dezember 2021