



Blumenkohl, gratiniert

Homepagerezepte

Portionen 4

ZUTATEN

1,2 Kg Blumenkohl

Salz

400 ml Béchamelsoße

50 ml Sahne

1 St Eigelb

50 g geriebener Gouda
oder Emmentaler Käse

25 g Butter

Muskat, gemahlen

ZUBEREITUNG

Blumenkohl vorbereiten und in mittlere
Röschen zerteilen

Die Röschen in Salzwasser kochen und gut
abtropfen lassen

Auflaufform oder Gratinform mit Butter
auspinseln

Blumenkohlröschen in der Form anordnen

Bechamel-Sauce aufkochen und auf die Seite
ziehen

Sahne, Eigelb und die Hälfte des geriebenen
Käses darunterziehen (Soße darf nicht zu
heiß sein !)

Sauce mit Salz und etwas Muskat nachschmecken

die Soße damübergerben und mit dem restlichen geriebenen Käse bestreuen

Im Ofen bei ca. 220°C flott überbacken