

# Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Käsesoße

Aufläufe » Blumenkohl-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 600g Kartoffel(n)
- » 750g Blumenkohl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Instant-Klare-Brühe
- » 200g Fleischwurst
- » 45g Butter/Margarine
- » 45g Mehl
- » 375ml Milch
- » 50g ger. Gouda
- » 1 Eigelb
- » Muskat
- » 1/2 Bd. Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln ca. 20min in Salzwasser kochen. Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser ca. 10min kochen, herausnehmen. 8540l Blumenkohlwasser und Brühe verrühren, abkühlen lassen.

2. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, schälen und vierteln. Fleischwurst in Scheiben schneiden. Fett erhitzen, Mehl darin anschwitzen. Mit Gemüsewasser und 300ml Milch ablöschen und ca. 5min köcheln lassen. Geriebenen Käse unterrühren. Rest Milch und Eigelb verquirlen und in die Soße rühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Kartoffeln, Blumenkohl und Fleischwurst in eine Auflaufform schichten. Mit Käsesoße übergießen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen. Petersilie fein hacken, über den Auflauf streuen.

Nährwerte: 520kcal/E40g/F32g/KH14g pro Portion

angelegt am: 12.06.2004

Rezept-Nr: 1091

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke