



Blumenkohl Brokkoli Auflauf auf Kartoffelpüreebett



Zutaten:

1 m.- großer	<i>Blumenkohl</i>
450 Gramm	<i>Brokkoli</i>
2	<i>Möhren</i>
1 Packet	<i>Kartoffelpüree</i>
200 Gramm	<i>Schinken, gekocht</i>
200 Milliliter	<i>Schlagsahne</i>
100 Milliliter	<i>Milch</i>
100 Gramm	<i>Käse (Gouda), gerieben</i>
50 Gramm	<i>Butter</i>
2 Esslöffel	<i>Mehl</i>
	<i>Salz und Pfeffer</i>
	Muskat



Zubereitung:

1. Blumenkohl waschen, in Röschen teilen, Brokkoli ebenso.
2. Die oberen Strünke fein reiben und mit dem geriebenen Käse vermischen, zusätzlich eine Tasse Paniermehl unterheben.
3. Möhren schälen, würfeln.
4. Schinken würfeln.
5. Ofen auf 200 °C vorheizen.
6. Blumenkohl in reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, Brokkoli und Möhren zugeben, nochmals 5 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen.
7. Butter in einem Topf erhitzen.
8. Mehl einrühren, bei schwacher Hitze unter Rühren goldgelb braten.
9. Sahne und Milch langsam unter Rühren zugeben, aufkochen lassen.
10. Käse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.
11. Kartoffelpüree anrühren, nach Anleitung fertigen, auf den Boden der Auflaufform geben.
12. Gemüse auf den Kartoffelpüree geben, Schinken überstreuen, Käsesoße darüber gießen und 15 Minuten überbacken.