Blumenkohlauflauf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Blumenkohl, 250 ml Salzwasser, 10 gr Butter oder Margarine, 500 gr Pellkartoffeln, 250 gr gek. Schinken, 60 gr Butter oder Margarine, 60 gr Mehl, 500 ml Instantbrühe, 200 gr geriebener Gouda, 0,5 Teelöffel Muskat, 2-3 Esslöffel Paniermehl, 20 gr Butter.

Die Zubereitung:

Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser halb gar dünsten. Eine feuerfeste Form ausfetten, mit Pellkartoffelscheiben auslegen.
Abgetropften Blumenkohl, Schinkenwürfel und Kartoffelscheiben abwechselnd einschichten.
Mit einer Kartoffelschicht abschließen.
Fett erhitzen, Mehl hinzufügen mit Brühe angießen und glattrühren.
Den Käse unterrühren und Soße mit Muskat abschmecken.
Über den Auflauf gießen, mit Paniermehl bestreuen und Butterflöckchen obenauf setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 40-45 Minuten backen.