

Blumenkohl - Kartoffel - Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800-900 gr Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 1 Blumenkohl (groß), 1 Päckchen Sauce Hollandaise (300 ml), 200-300 ml Milch, 2 Teelöffel Senf (mittelscharf), wenig Salz, viel Pfeffer, 1 Teelöffel Muskatnuss, 10 Spritzer Worcestersauce, Butter, 200 gr geriebener Käse (z.B. Gouda).

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen.

Blumenkohl in Röschen teilen und 8 - 10 Minuten in Salzwasser gar / bißfest dünsten.

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Die Zubereitung:

Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Auflaufform legen, mit der Hälfte der Blumenkohlröschen bedecken. Vorgang wiederholen.

Sauce Hollandaise in eine Schüssel geben. Milch und Senf dazu geben und glattrühren.

Gewürze hinzugeben, alles gut verrühren und nochmals abschmecken..

(Wer möchte kann zur Sauce noch ein Eigelb hinein rühren.)

Sauce über den Auflauf geben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

In den Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 25-35 Minuten (je nach Backofen) überbacken.

Mag man die Sauce noch etwas "flüssiger", einfach noch ein bißchen mehr Milch dazu geben.

Passt gut zu Fisch aus der Pfanne.