

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf



Klingt nach Resteessen, stimmt aber nicht. Tatsächlich ist es ein vollwertiges Essen, sehr lecker und sättigend.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 mittlerer Blumenkohl	putzen und in Röschen teilen.
500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	schälen und in Hälften schneiden.
Blumenkohl Kartoffeln je 1 TL Salz	getrennt voneinander jeweils in kochendem Salzwasser ca. 12 min kochen.
1 EL Butter	Auflaufform mit Butter fetten, Kartoffeln- und Blumenkohlstücke darin verteilen bzw. schichten.
250 ml Sauce Hollandaise Worcester Sauce Dresdner Art (von Exzellent)	dazwischen mit einigen Spritzern Sauce Hollandaise und Worcester Sauce würzen.
200 gr Emmentaler gerieben 45% Fett i.Tr.	zum Abschluss mit dem Käse bestreuen.
1 Baguette	Im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten bei Umluft goldbraun backen. Dazu Baguette Scheiben servieren.
Tipp	Sauce Hollandaise selber machen: je 50 g Butter und Mehl, 1/2 l Milch, 1 Eigelb.
Tipp	den Auflauf mit Hackfleisch oder Kochschinken ergänzen.

