

Blumenkohl-Brokkoli Auflauf mit Käsesoße

Zutaten für 4 Portionen:

- ✂ ▶ ca. 650 g Blumenkohl
- ✂ ▶ ca. 400 g Brokkoli
- ✂ ▶ 125 g Speckwürfel

Käsesoße:

- ✂ ▶ 50 g Butter
- ✂ ▶ 30 g Mehl
- ✂ ▶ 150 g Sahne
- ✂ ▶ 200 ml Milch
- ✂ ▶ 120 g geriebener Emmentaler
- ✂ ▶ Salz & Pfeffer
- ✂ ▶ geriebene Muskatnuss

Zubereitungszeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Den Blumenkohl waschen, Blätter entfernen und in Röschen teilen evtl. größere Rosen in der Mitte teilen. Brokkoli ebenfalls waschen und die Röschen vom dicken Strunk trennen. Die Stiele etwas kürzen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen Blumenkohlröschen ca. 3 min garen, Brokkoli Röschen zugeben und ca. 5 – 7 min. bissfest garen. Etwas Kochwasser für die Soße aufheben, abtropfen lassen

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl zugeben und etwas an schwitzen. Mit Milch, Sahne ablöschen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 min köcheln lassen, immer weiter rühren. Käse und Gewürze zufügen und weitere 3 min köcheln. Falls sie zu fest ist etwas Kochwasser zufügen.

Gemüse in eine gefettete Auflaufform geben, mit Speckwürfeln bestreuen und mit Soße übergießen ca. 15 min überbacken.