

# Kochen mit Klaus

## Blumenkohl-Gorgonzola-Hackgratin

**Zutaten:** (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Blumenkohl, 700 g Kartoffeln, 300 g gem. Hack, Salz, Pfeffer,
- 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 300 g Champignons, 50 g Butter, Muskat,
- 4 EL Mehl, 750 ml Milch, 150 ml Weißwein, 200 g Gorgonzola, Zucker
- 1-2 EL TK-Petersilie, 1 EL Kräuter der Provence

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. 20 Min. in Salzwasser kochen. Blumenkohl in Röschen teilen. Strunk klein würfeln u. nach 10 Min. zu den Kartoffeln geben, abgießen. Röschen 6 Min. im Dampfgarer zubereiten u. mit Kartoffeln in eine große Auflaufform geben. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln.



2. Hack in Öl anbraten, Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten, salzen, pfeffern, Kräuter einrühren u. über dem Blumenkohl verteilen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl darin anschwitzen. Mit Milch u. Wein ablöschen. Käse würfeln u. in der Sauce schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Muskat abschmecken, dicklich einköcheln lassen.



3. Käsesauce darüber gießen u. im Ofen bei 200°C 30 Min. gratinieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen trockenen Weißwein, super lecker!



Erstellt von Klaus am 06.10.2014