

Kochen mit Klaus

Blumenkohlgratin mit Bauchspeck

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 800 g Kartoffeln, 750 g TK-Blumenkohl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
- 300 g geräucherter Bauchspeck, Salz, Pfeffer, Öl, je 30 g Butter,
- 30 g Mehl, 600 ml Milch, Muskat, 2 EL helle Sauce, 50 ml Weißwein,
- TK-Schnittlauch, TK-Petersilie, 300 g Gouda

Zubereitung:

1. Bauchspeck in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, würfeln u. 20 Min. im Braun-Dampfgarer zubereiten, nach 10 Min. Blumenkohl in einem 2. Korb mitgaren. (Blumenkohlsud aufheben) Alles in eine Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



2. Bauchspeck in heißem Öl knusprig auslassen u. auf den Kartoffeln verteilen.



3. Zwiebeln u. Knobi in Butter glasig dünsten, Mehl einrühren, anschwitzen, mit ca. 150 ml Sud u. Milch nach u. nach unter Rühren zu einer sämigen Béchamel köcheln. Helle Sauce einrühren u. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Mit den Kräutern verfeinern u. alles über den Auflauf gießen. Käse in Scheiben schneiden, darauf verteilen, im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Mit einem trockenen Weißwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 21.09.2013