

Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln

Zutaten:

750 g Kartoffeln
1 mittlerer Blumenkohl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Lauch
1 El Rapsöl
200 ml Milch
3 Eier (Größe M)
1 Bd. Schnittlauch
50 g Bergkäse (gerieben)
Muskatnuss, Pfeffer, Salz

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit: ca. 50 Minuten



1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden, in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Nach 10 Minuten Kochzeit die Blumenkohl-Röschen zu den Kartoffeln geben und alles weitere 8-10 Minuten im heißen Kochwasser garen. Auf ein Sieb abgießen, abtropfen lassen.
2. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten andünsten, Lauch hinzufügen und ca. 1 Minute mitbraten.
3. Eine Auflaufform gut einfetten, Kartoffeln und Blumenkohl zusammen mit der Zwiebel-Lauchmischung darin einschichten.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Milch mit den Eiern verquirlen, die Hälfte des Schnittlauchs und den geriebenen Bergkäse einrühren. Mit Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Die Mischung über das Gemüse gießen. Den Auflauf im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
5. Zum Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit!