



Blumenkohlgratin

Man nehme für 4 Portionen:

1 Blumenkohl
1 Zitrone
125 g Kochschinken
125 g jungen Gouda
40 g Butter
40 g Mehl
1 Schuss Sahne
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Muskat

- Blumenkohl vierteln, Blätter entfernen, in reichlich Salzwasser ca. 8 Min. vorgaren
- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen
- Schinken in kleine Stücke schneiden
- Gouda grob reiben
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

Aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten. Mit ca. 400 ml von dem Blumenkohlwasser ablöschen, salzen, das Lorbeerblatt zugeben und mindestens 10 Minuten kochen. Die Sahne zugeben, dann das Lorbeerblatt entfernen und Schinken und Käse unterrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Muskat abschmecken. Die Blumenkohl-Viertel in eine Auflaufform legen, mit der Soße übergießen und 8-10 Minuten in den Ofen geben.

Dazu Polnische Soße und ein trockener Weißwein