



**Lebendiges Land**  
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW29 | 2024

# Überbackener Blumenkohl mit Kartoffeln und Käse

4 Portionen

## Zutaten

- 600 g Blumenkohl
- 400 g Kartoffeln
- 200 ml Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 2 Knoblauchzehen
- 600 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 100 g Gouda (gerieben)
- 50 g Parmesan
- 1 TL Senf
- 1/2 EL Kräuter
- 1 Prise Muskat
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen. Blumenkohl in Röschen teilen, Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Beides 6-8 Minuten in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abschrecken und beiseite stellen. Weißwein mit Lorbeerblatt auf die Hälfte reduzieren, Lorbeerblatt entfernen. Butter schmelzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Milch, Sahne und reduzierten Wein angießen und 10-15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Gouda und Parmesan mischen, zwei Drittel davon in die Soße geben und schmelzen lassen. Mit Senf, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Soße in eine Auflaufform geben, Kartoffeln und Blumenkohl darauf verteilen, restliche Soße und Käse darüber. 20 Minuten im Ofen überbacken. Optional mit Basilikum garnieren.