



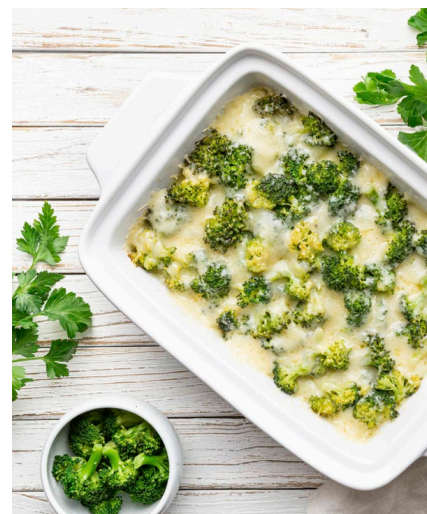
Blumenkohl Brokkoli Gratin

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g Brokkoli	1 1/2 EL Mehl
1 kleiner Blumenkohl	250 ml Milch
1/2 unbeh. Zitrone	1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Zwiebel	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butter	100 g Creme fraiche
Salz	125 g geriebener Gouda



Zubereitung

Brokkoli und Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, abspülen und abtropfen lassen

Blumenkohl in wenig gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 6 min dünsten

Die Brokkoliröschen ca. 3 min mitdünsten

Gemüse abtropfen lassen, dabei 125 ml Gemüsekochwasser auffangen

Die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Schale spiralförmig dünn abschälen, Saft auspressen

Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und in der Butter glasig dünsten

Mehl darüber stäuben, kurz mit anschwitzen

Die Mehlschwitze mit dem Kochwasser und Milch unter kräftigem Rühren ablöschen und aufkochen lassen

Lindchen
schmeckt



Blumenkohl Brokkoli Gratin

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

Rosmarin und Zitronenschale zugeben, mit etwas Pfeffer würzen

Die Sauce bei schwacher Hitze ca. 1 min köcheln lassen

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen

Brokkoli und Blumenkohl in eine Gratinform geben

Zitronenschale und Rosmarin aus der Sauce entfernen

Crème fraîche und 50 g Käse unter Rühren in der Sauce schmelzen

Die Sauce mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse gießen,
übrigen Käse darüber streuen

Das Gratin im heißen Ofen ca. 20 min überbacken und z.B. mit neuen Kartoffeln reichen