

Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Möhren (für 4 Personen) · ca. 1¼ Std.

Kartoffeln und Möhren in Muskat-Sahne, obendrauf Blumenkohl und eine Käsekruste.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen								
Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) mit etwas Margarine einfetten								
1 kg festkochende Kartoffeln	schälen	in 3 mm dünne Scheiben hobeln	5 Min. sanft köcheln, öfter umrühren	in die Form geben, glatt streichen	Blumenkohl darauf verteilen, leicht andrücken	mit Käse bestreuen, Margarine in Flöckchen daraufsetzen	ca. 45 Min. bei 180 °C goldbraun backen	10 Min. ruhen lassen
3 Möhren (ca. 300 g)	schälen	in 3 mm dünne Scheiben hobeln						
400 ml Sahne		im großen Topf verrühren, aufkochen						
200 ml Gemüsebrühe								
1 Knoblauchzehe	pressen							
1½ TL Salz								
Pfeffer								
½ TL frisch geriebene Muskatnuss								
1 Blumenkohl (ca. 700 g)	in kleine Röschen teilen	4 Min. in Salzwasser vorgaren, abtropfen						
150 g geriebener Käse (Gouda oder Bergkäse)								
1 EL Margarine								

Tipps

- Die Kartoffeln müssen nicht vorgekocht werden. Dünn gehobelt und 5 Minuten in der Sahne geköchelt, garen sie im Ofen sicher durch – und ihre Stärke bindet die Soße.
- Der Blumenkohl wird kurz vorgegart, weil er oben auf dem Gratin sonst nicht rechtzeitig weich wird.
- Statt Gemüsebrühe kann man 200 ml vom Kochwasser des Blumenkohls nehmen.
- Wer es lieber durchgemischt mag, hebt die Röschen unter die Kartoffeln, bevor alles in die Form kommt, und streut nur den Käse obendrauf.
- Gar ist das Gratin, wenn ein Messer ohne Widerstand durch die Kartoffeln gleitet. Wird der Käse zu dunkel, mit Alufolie abdecken.