



## **Überbackene Kartoffeln mit Blumenkohl & Bärlauch – knusprig, käsig, frühlingshaft**

### **Zutaten:**

#### **Für 2 Personen**

- 500 g Kartoffeln, vorwiegen festkochend, geschält
- 1/2 Blumenkohl
- 100 g Bärlauch
- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 2 Essl Mehl
- 150 ml Weißwein oder Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 2 Tl Zitronensaft
- frisch geriebene Muskatnuss
- Öl
- Salz & Pfeffer



### **Zubereitung:**

Zuerst die Kartoffeln waschen und schälen. Wer möchte kann Sie auch halbieren. Ich habe kleine runde genommen und Sie dafür in Ihrer Größe so belassen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Wenn Sie fertig sind, abschütten und kurz auf die Seite stellen.

Im zweiten Schritt den Blumenkohl putzen und die eine Hälfte in kleine Röschen schneiden. In einem zweiten Topf ebenfalls in etwas Salzwasser garkochen. Abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken, damit der Blumenkohl nicht weicher wird, sondern bissfest bleibt.

Den Bärlauch gut waschen. Ich wasche ihn mindestens 2x durch in viel Wasser. Dann trocken schleudern und mit den anderen Zutaten bereitstellen.

Den Backofen auf 200° C mit Grillfunktion erhitzen.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Dann die 2 Essl Mehl hineingeben und gut rühren. Ca. 2 Minuten weiter erhitzen. Dann die Mehlbutter mit Wein oder Brühe und der Sahne auffüllen und kurz aufkochen lassen.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Bärlauch grob klein schneiden, hinzugeben und mit dünsten, bis er zusammen fällt. Dann die Sauce hinzugeben und gut verrühren mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Nun die Kartoffeln und den Blumenkohl in die Pfanne mit der Sauce geben und gut durchmischen. Alles in eine tiefe Backform geben und mit etwas Käse überstreuen. Im Ofen überbacken bis der Käse leicht gebräunt ist herausnehmen und servieren.