



## **Würziger Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Ras el Hanout & Zitrone**

### **Kochutensilien**

- **Auflaufform**

### **Zutaten**

- 800 g Kartoffeln vorwiegend festkochende
- 1/2 Blumenkohl
- 1 Handvoll Blattspinat optional
- 1 Zwiebel
- 300 ml Sahne
- 400 ml Wasser
- 100 g Hartkäse
- 2 Knoblauchzehe
- 1 TL Ras El Hanout Gewürzmischung
- 1 TL Zitronenconfit alternativ etwas Zitronenabrieb
- Semmelbrösel
- 25 g Butter
- Salz Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.



Einen Topf mit etwas Öl auf den Herd stellen und erhitzen. Die Zwiebelwürfel und den kleingeschnittenen Knoblauch hineingeben und glasig dünsten. Die Kartoffelscheiben mit etwas Salz hinzugeben und mit Wasser auffüllen. Die Kartoffeln nun garkochen.

In der Zwischenzeit den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Wenn die Kartoffeln ebenfalls fast gar sind, kann der Blumenkohl dazugegeben werden. Nun die Gewürze reingeben, die Sahne und den Käse hinzugeben und alles vermischen. Eine Handvoll Spinat unterheben.

Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Die fertigen Semmelbrösel auf den Auflauf verteilen.

Den Auflauf im Backofen ca. 15 Minuten fertig backen.