



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

## Zutaten

1	Karfiol
1	Zwiebel
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	Öl
200 G	Schinken
2	Knoblauchzehen
2 EL	Butter
2 EL	Mehl

•••	400 ML	Milch
•••	2 EL	Sauerrahm
• • •	1 PRISE	
•••		Salz
		Pfeffer
•••	200 G	Gouda oder Mozzarella

## Zubereitung

- 1. Den Karfiol in kleine Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen.
- 2. Abseihen und mit Eiswasser abschrecken.
- 3. Kleingeschnittene Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen und würfelig geschnittenen Schinken dazugeben.
- 4. Für die Sauce Butter schmelzen und Mehl dazugeben.
- 5. Unter ständigem Rühren mit Milch aufgießen und kurz einkochen lassen.

Sollten sich Klümpchen gebildet haben, mit dem Pürierstab kurz pürieren.

- 6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und Sauerrahm untermischen.
- 7. Karfiolröschen in eine Auflaufform geben, Schinken-Zwiebel-Gemisch untermischen und die Sauce darüber verteilen.
- 8. Mit Gouda oder Mozzarella bestreuen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten überbacken.,