Karfiolauflauf

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	Muskatnuss
	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.,