

## Einfaches Rezept: Cremiges Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit knuspriger Kruste

Die schneeweißen Blumenkohlröschen sind mehr als nur Beilage. Mit wenigen Handgriffen ist nach dem Rezept von unserem SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer ein Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Schinken und Käse zubereitet.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Portionen:** 2  
**Koch/Köchin:** Jörg Ilzhöfer

### Zutaten:

- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe (geschält)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 EL Butter
- 1 ½ EL Mehl (Type 205)
- 500 g Kartoffeln (gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten)
- 1 Blumenkohl (in Röschen geteilt, acht Minuten in Salzwasser gekocht)
- 200 g gekochter Schinken (in Würfel geschnitten)
- 200 g Käse (gerieben, zum Überbacken)
- 100 g Semmelbrösel
- Auflaufform
- Butter zum Ausreiben

**Backtemperatur:** 180°C Heißluft

## Gratin mit Kartoffeln und Blumenkohl zubereiten

Die Milch mit der Sahne aufkochen. Die Knoblauchzehe halbieren und zugeben, würzig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken und vom Herd nehmen.

*Tipp: Knoblauchzehen halbieren - Auf diese Weise kann der Knoblauch seine ätherischen Öle entfalten.*

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darüber stäuben, eine helle Mehlschwitze herstellen.

*Tipp: Das Mehl sollte in der Butter nicht dunkel werden.*

Die Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zugeben und fünf Minuten leicht köcheln lassen. Nochmals mit Pfeffer, Salz und frisch geriebenem Muskat abschmecken. Die Knoblauch-Hälften herausnehmen. Die gegarten Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

*Tipp: Neue und kleine Kartoffeln können Sie auch komplett am Stück lassen und so schichten.*

In die ausgebutterte Auflaufform zuerst eine Schicht Kartoffeln legen, dann eine kleine Schicht gekochten Blumenkohl, anschließend die geschnittenen Schinkenstücke, etwas von der Soße, und wieder mit Kartoffeln und Blumenkohl schichten.

*Tipp: Wer mag, kann beispielsweise noch halbierte Kirschtomaten oder Zucchini-Stückchen mit reingeben.*

Zum Schluss sollte eine Schicht mit Soße oben sein. Mischen Sie den geriebenen Käse mit den Semmelbröseln und geben Sie diesen oben auf das Gratin. Ab in den Ofen und für 15 bis 20 Minuten ausbacken.

*Tipp: Lassen Sie den Auflauf nicht zu lange im Ofen - Da die Kartoffeln und der Blumenkohl schon gar sind, wird der Auflauf nur noch gratiniert.*