

# Blumenkohl-Auflauf mit Käse-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/26/blumenkohl-auflauf-mit-kaese-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/26/blumenkohl-auflauf-mit-kaese-sauce/)

## Zutaten für 4 Personen:

1 großer, sehr frischer Blumenkohl, ca. 1 kg

Vollkorntoasts und Butter zum Servieren

## Für die Sauce:

- 175 g reifer Cheddar, grob gerieben
- 1 kleine Zwiebel, geschält und halbiert
- 4 Gewürznelken
- 450 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 3 EL Crème double
- 1 EL Senf
- Meersalz
- Salz
- weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Käse-Sauce die Zwiebelhälften mit den Nelken spicken und mit Milch, Lorbeer und Pfefferkörnern in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Ganze 20 Minuten ziehen lassen.

Die Milch in eine Kanne abseihen und die Gewürze entnehmen. Die Butter in einer beschichteten Kasserolle zerlassen. Das Mehl einrühren und 1 Minute bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Kasserolle vom Herd nehmen und nach und nach die Milch einrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen, die Sauce unter Rühren aufkochen und 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

In einem Topf Wasser mit reichlich Salz (1 TL auf 600 ml) zum Kochen bringen.

Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen.

Den Blumenkohl in große Röschen zerteilen. Den Strunk und die großen, harten äußeren Blätter entfernen. Die Blumenkohlroschen und die zarten hellgrünen Blätter ins kochende Wasser geben. Das Wasser erneut aufkochen lassen und den Blumenkohl 8 Minuten weich garen. Dann abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Die Sauce vom Herd nehmen. 100 g Käse, Crème double und den Senf einrühren. Mit

Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blumenkohl mit den Blättern in eine flache Auflaufform füllen und die Sauce darübergießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und 3 – 4 Minuten unter dem Backofengrill überbacken, bis der Blumenkohl goldbraun ist und die Sauce kocht.

Inzwischen die Toasts rösten, mit Butter bestreichen und zum überbackenen Blumenkohl servieren.

Rezept: Rick Stein