Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Möhren (für 4 Personen) · ca. 1¼ Std.

Kartoffeln und Möhren in Muskat-Sahne, obendrauf Blumenkohl und eine Käsekruste.

<table>
<tr><td colspan="8">Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen</td></tr>
<tr><td colspan="8">Auflaufform (ca. 20 × 30 cm) mit etwas Margarine einfetten</td></tr>
<tr><td>1 kg festkochende Kartoffeln</td><td>schälen</td><td>in 3 mm dünne Scheiben hobeln</td><td rowspan="9">5 Min. sanft köcheln, öfter umrühren</td><td rowspan="9">in die Form geben, glatt streichen</td><td rowspan="10">Blumenkohl darauf verteilen, leicht andrücken</td><td rowspan="11">mit Käse bestreuen, Margarine in Flöckchen daraufsetzen</td><td rowspan="11">ca. 45 Min. bei 180 °C goldbraun backen</td><td rowspan="11">10 Min. ruhen lassen</td></tr>
<tr><td>3 Möhren (ca. 300 g)</td><td>schälen</td><td>in 3 mm dünne Scheiben hobeln</td></tr>
<tr><td>400 ml Sahne</td><td></td><td rowspan="6">im großen Topf verrühren, aufkochen</td></tr>
<tr><td>200 ml Gemüsebrühe</td><td></td></tr>
<tr><td>1 Knoblauchzehe</td><td>pressen</td></tr>
<tr><td>1½ TL Salz</td><td></td></tr>
<tr><td>Pfeffer</td><td></td></tr>
<tr><td>½ TL frisch geriebene Muskatnuss</td><td></td></tr>
<tr><td>1 Blumenkohl (ca. 700 g)</td><td>in kleine Röschen teilen</td><td>4 Min. in Salzwasser vorgaren, abtropfen</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>150 g geriebener Käse (Gouda oder Bergkäse)</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>1 EL Margarine</td><td colspan="5"></td></tr>
</table>

Tipps

- Die Kartoffeln müssen nicht vorgekocht werden. Dünn gehobelt und 5 Minuten in der Sahne geköchelt, garen sie im Ofen sicher durch – und ihre Stärke bindet die Soße.
- Der Blumenkohl wird kurz vorgegart, weil er oben auf dem Gratin sonst nicht rechtzeitig weich wird.
- Statt Gemüsebrühe kann man 200 ml vom Kochwasser des Blumenkohls nehmen.
- Wer es lieber durchgemischt mag, hebt die Röschen unter die Kartoffeln, bevor alles in die Form kommt, und streut nur den Käse obendrauf.
- Gar ist das Gratin, wenn ein Messer ohne Widerstand durch die Kartoffeln gleitet. Wird der Käse zu dunkel, mit Alufolie abdecken.