

# BLUMENKOHLAGRATIN

## Zutaten für die Béchamel-Soße

500 ml	Milch
25 g	Butter
1 EL	Mehl
etwas	weißer Pfeffer
etwas	Muskatnuss oder Muskatblüte

## Zutaten für das Gemüse

ca. 500 ml	Milch
1	Blumenkohl mit ca. 1 kg
25 g	Butter
25 g	Butter, für die Form
25 g	Paniermehl
30 g	geriebenen Käse z.B. Parmesan oder Gruyere
etwas	Salz

## Zubereitung **der Béchamel**

Für die Sauce Milch erhitzen. Butter in einem weiteren Topf aufschäumen lassen. Mehl bei schwacher Hitze unter Rühren hell anschwitzen. Nach und nach die Milch unterrühren. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Konsistenz sehr dickflüssig wird. Abschmecken.

## Zubereitung **des Gratins**

Währenddessen in einem hohen Topf etwa 2 L Wasser mit Milch und Salz aufkochen. Blumenkohl waschen oder abbrausen. Blumenkohlröschen vom Strunk abschneiden, in die Kochbrühe geben. Bei mittlere Hitze 8-10 Minuten kochen lassen, abgießen.

Blumenkohl in einem Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen. Blumenkohl darin goldgelb anbraten.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratinform (20 cm) einfetten. Blumenkohl in der Form verteilen. Béchamel-Soße darüber verteilen. Paniermehl mit Käse mischen und über die Sauce streuen. Blumenkohl im Ofen 15-20 Min backen, bis die Kruste goldgelb ist.