



### Gratin Adrienne

*Backofen auf 200 Grad vorheizen,  
in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.*

*1 großer Blumenkohl  
gebutterte große  
Auflaufform  
Salz, Pfeffer*

*Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen, die schönen äußeren  
Blätter und den Strunk ebenfalls verwenden.  
Alles waschen, Strunk würfeln, Blätter in schmale Streifen  
schneiden.  
Alles in Salzwasser bissfest garen, dann alles in eine große  
gebutterte Auflaufform geben, salzen und pfeffern.*

**Tipp:** Nur so viel Wasser verwenden, dass der Kohl gerade bedeckt ist.

*Das Kochwasser des Kohls heiß in Twist-Of-Gläser füllen, zuschrauben und die Gläser  
5 Minuten „Kopfüber“ hinstellen.*

*Die Brühe ist danach wie eingekocht und kann bei der nächsten Suppe oder Sauce  
verwendet werden. Brühe hält sich an einem kühlen Ort 2-3 Wochen.*

*200g geriebenem  
Hartkäse  
1 Becher Sahne  
200 g Milch  
1 Becher Schmand  
oder Creme fraiche  
2 Eier  
2 EL Zitronensaft  
Pfeffer, Salz, Muskat*

*Alle Zutaten gut verrühren und dann über den Blumenkohl  
gießen.*

*Die Form in den 200 Grad heißen Ofen schieben und ca. 40 Minuten garen lassen.  
Von Zeit zu Zeit nachschauen. Wird der Auflauf zu braun, mit einem Blech oder  
Backpapier abdecken.*

*Zum Auflauf passen Pell-, Butter-, Salzkartoffeln oder Kartoffelstampf*