



Blumenkohl-Schwarzwurzel-Auflauf

Zutaten für ca. 4 Personen:

- je 3 Kartoffeln und Karotten
- 1/2 Blumenkohl
- 1/2 Gl. Schwarzwurzeln
- je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe
- 200 ml Schlagsahne, leicht
- 100 ml Gemüsebrühe
- 4 Eier
- 30 g Margarine (zum Einfetten)
- 280 g Käse (200 g Gouda, 80 g Parmesan)
- 1/4 Bd. Schnittlauch
- Senfkörner, gemahlen
- Muskat, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten schälen und beides in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, grob würfeln und beiseite stellen. Schwarzwurzeln in einem Sieb gut abtropfen lassen. Blumenkohl vorsichtig in Röschen zerlegen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin Kartoffeln, Karotten und Blumenkohlröschen ca. 10 Minuten leicht köcheln und dann ebenfalls gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Gemüsebrühe und Schlagsahne mit den Gewürzen verrühren und kräftig abschmecken. Eier hinzugeben und gut verquirlen.

Knoblauch schälen, zerquetschen, mit Zwiebelwürfeln und Schwarzwurzeln in einer gut eingefetteten Auflaufform verteilen. Darauf das andere Gemüse geben und gleichmäßig mit der vorbereiteten Soße übergießen. Anschließend zuerst mit geriebenem Parmesan und dann mit dem Gouda bestreuen. Für 25 Minuten im Ofen überbacken.

Mit Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!