

Kartoffel-Blumenkohl Gratin mit Pfefferkäse und Bauernschinken



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

500 g Kartoffeln
200 g Pfefferkäse
100 g Bauernschinken
1 kleiner Blumenkohl
300 ml Schönegger Heumilch
50 ml Sahne
1 EL Mehl
2 EL Schönegger Almbutter (etwas
mehr zum Einfetten der Auflaufform)
Muskat, Salz, Pfeffer
Petersilie zum Garnieren

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen und etwas auskühlen lassen.
3. Blumenkohl waschen, putzen und in einzelne Röschen schneiden. Anschließend in gesalzenem Wasser etwa 10 min. bissfest kochen.
4. Die Almbutter in einem Topf zerlassen, Mehl dazu geben und unter Rühren anschwitzen.
5. Heumilch und Sahne rührend dazu geben. Sauce kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
6. Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Bauernschinken in kleine Würfel schneiden und den Pfefferkäse reiben.
7. Eine Auflaufform mit Almbutter einfetten. Zuerst die Kartoffeln in die Auflaufform geben, darüber den Blumenkohl und dann die Schinkenwürfel darüber streuen. Zuletzt die Sauce darüber gießen und mit dem geriebenen Pfefferkäse bestreuen.
8. Nun das Gratin für ca. 25 min im Ofen überbacken. Vor dem Servieren mit der klein gehackten Petersilie bestreuen.