

Blumenkohlaufauf mit roter Bete und Käsesauce

Für 2 Personen

- 1 Glas (370 ml) rote Bete in Scheiben
- 1 kleiner Blumenkohl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 6 mittelgroße Pellkartoffeln vom Vortag
- Kräutersalz
- frischer Pfeffer aus der Mühle

Käsesauce

- 150 ml süße Sahne
- 2 EL Reismehl
- Kräutersalz
- 100 g geriebener Emmentaler

Die rote Bete-Scheiben auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Den Blumenkohl in große Röschen brechen, waschen und in der Gemüsebrühe in etwa 8 Minuten gar dünsten. Anschließend auf ein Sieb geben und die Blumenkohlbrühe für die Sauce auffangen.

Die Pellkartoffeln vom Vortag in Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form legen und mit Kräutersalz sowie Pfeffer bestreuen. Dann die rote Bete-Scheiben fächerförmig darauf schichten und den Blumenkohl obenauf legen. Den Blumenkohlaufauf nun im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Heißluft 180°C) etwa 10 Minuten backen.

Käsesauce

Die Sahne mit 150 ml Blumenkohlbrühe in einen Topf geben und mit einem Schneebesen das Reismehl einrühren. Die Flüssigkeit aufkochen lassen und mit Kräutersalz abschmecken. Dann den Topf vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und den Käse einstreuen. Die Sauce anschließend erneut aufkochen lassen.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit der Käsesauce übergießen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.