



Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KW 26

Blumenkohlgratin mit Parmesan

Zutatenliste:

1 großer Blumenkohl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Zitronensaft
50 g Butter oder
Pflanzenmargarine
100 g Parmesan
2 Eier
1/8 l Milch
100 g Sahne
50 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Stiele und Strunk würfeln. Röschen und Stiele in reichlich kochendem Wasser 2-3 Minuten sprudelnd kochen. Abgießen, abtropfen lassen und in eine flache Gratinform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zitronensaft beträufeln. Fett zerlassen und wieder lauwarm abkühlen lassen. Käse fein reiben. Eier mit Milch und Sahne verquirlen. Fett, Eiermilch und Käse verrühren und über den Blumenkohl gießen. Semmelbrösel darüber streuen. Das Gratin in den kalten Backofen (mittlere Schiene) stellen und bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) etwa 20 Minuten backen, bis es oben schön gebräunt ist.