

Blumenkohlauflauf mit Kartoffeln



Zutaten für eine große Auflaufform:

- 9 Kartoffeln (mittelgroße)
- 1 Blumenkohl (kleiner)
- 150 g Cabanossi
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Sahne
- 200 g Schmelzkäse
- 2 TL [Gemüsebrühpulver](#) (oder unsere [Gemüsepaste](#))
- 1 Prise Muskat
- 200 g geriebener Käse (Gouda)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in dünne Scheiben. Zerteile den Blumenkohl in kleine Röschen und spüle sie ab.
2. Koche die Kartoffelscheiben und Blumenkohlröschen etwa 7 Minuten in einem Topf mit Salzwasser.
3. Schneide die Cabanossi in dünne Scheiben und brate sie in etwas Olivenöl an.
4. Gieße das Gemüse ab und verteile es mit den angebratenen Cabanossischeiben in einer großen Auflaufform.
5. Verrühre die Sahne mit dem Schmelzkäse, dem Muskat und der Gemüsebrühe und

presse den Knoblauch hinein. Gib die Sauce dann auf die Gemüse-Cabanossi-Mischung und verrühre alles vorsichtig.

6. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor.

7. Streue den Käse über deinen Auflauf und schieb ihn dann für 15-20 Minuten in den Backofen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

