

Rosenkohl - Gratin

Zutaten

250 g Rosenkohl
4 Kartoffeln
100 g Bergkäse in Stücken
500 g Wasser
1 TL Gemüsebrühpaste
Soße:
150 g Garflüssigkeit
100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben
2 EL Mehl
20 g Butter



Zubereitung:

Käsestücke 10 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
Rosenkohl putzen, waschen, am Strunk kreuzweise einschneiden und in den Varoma legen.
Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in das Garkorbchen legen.
Wasser und Gemüsebrühpaste in den Mixtopf geben, Garkorbchen einhängen.
Mixtopf verschließen, Varoma aufsetzen, alles 30 Minuten / Varoma / Stufe 1 garen.
In der Zwischenzeit eine Auflaufform einfetten
Nach Ende der Garzeit die Garflüssigkeit auffangen und die Auflaufform mit den Kartoffelscheiben auslegen.
Den Rosenkohl über die Kartoffeln verteilen.
Für die Sauce Butter in den Mixtopf geben und 1 Minute / 100 Grad / Stufe 1 schmelzen.
Das Mehl hinzufügen und weitere 2 Minuten / 100 Grad / Stufe 1 anschwitzen.
Jetzt auf 5 Minuten / 100 Grad / Stufe 2 einstellen und nacheinander die Garflüssigkeit, Milch und Sahne zugeben und einköcheln.
Nach der Zeit die Sauce mit den Gewürzen abschmecken und noch einmal 20 Sekunden / Stufe 7 vermengen.
Die Sauce über das Gemüse gießen und mit dem Käse bestreuen.
Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten gratinieren.

Anmerkung:

Das Originalrezept ist mit der doppelten Zutatenmenge zu finden bei www.thermosternchen.de
Ich habe es für uns zwei ein bisschen abgewandelt.