



Mac'n Cheese

mit Blumenkohl



Zutaten für 4 Personen:

Mac'n Cheese

1 Blumenkohl (ca. 400 g)
500 g Hörnchen Nudeln
frische Petersilie
ca. 40 g Paniermehl

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen und abgießen. Den Blumenkohl in Röschen teilen und waschen. Dann in gesalzenem Wasser ebenfalls bissfest garen, abgießen und abschrecken. Den Käse reiben, etwa 50 g beiseitestellen. Die Schalotte und den Knoblauch fein hacken.

Käsesoße

250 g Gruyère
300 ml Milch
1 EL Butter
3 TL Mehl
Salz
Pfeffer
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe

Butter in einem Topf schmelzen, darin Zwiebel und Knoblauch dünsten, Mehl hineinstreuen und nach und nach mit der Milch ablöschen, dabei kontinuierlich rühren. Zuletzt 200 g vom Käse und die Gewürze hineingeben, gut umrühren, bis eine geschmeidige Soße entstanden ist.

In einer Auflaufform Nudeln und Blumenkohl mischen, salzen und pfeffern und die Soße darüber geben. Mit dem restlichen Käse und dem Paniermehl bestreuen und bei 200 °C Ober-/ Unterhitze 35 Min goldbraun backen. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Postelein waschen und mit einigen Spritzern Zitronensaft anmachen. Pasta auf Teller geben, etwas Postelein als Beilage an den Tellerrand legen und servieren.