



## WEISSER BLUMENKOHLMIT ROTEM FELDSALAT

Blumenkohl hat - so glaube ich - auch in 2020 noch immer keinenguten Ruf. Ihm haftet auch in dieser Zeit noch dieses kohlige, miefige, spießige, Kleinbürgerliche an. Dabei ist das völliger Blödsinn, wie der israelisch-britische Koch Yotam Assaf Ottolenghi längst klargestellt hat!

Blumenkohl ist SUPER!

### WAS BRAUCHT ES?

Einen schönen Blumenkohl (ca. 700g), 150ml Sahne, 2 Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzehen, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Zweig Tymian (getrocknet oder frisch), 150g Comté, 50g Semmelbrösel

Roter Feldsalat (oder einen anderen, je nach Geschmack u. nach eig. Gusto)

### WAS GETAN WERDEN MUSS!

- den Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen und diese dann waschen
- Sahne in einem Topf erhitzen, Lorbeerblätter und die geschälten und leicht angedrückten Knoblauchzehen hinzugeben, Salzen und pfeffern
- ist die Sahne heiss, den Blumenkohl hinzugeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze etwa 10 bis 15 Minuten garen (der Blumenkohl sollte nicht zu weich sein und schon zerfallen. Er sollte noch einen leichten Biss haben)
- dann den Blumenkohl mit der verbliebenen Flüssigkeit in eine Auflaufform geben und die Tymianblättchen darüberstreuen
- Comté reiben und mit den (wenn möglich frisch geriebenen) Semmelbröseln vermengen und auf dem Blumenkohl verteilen
- noch ein paar Butterflöckchen darüber verteilen und das Gratin dann bei 170°C Umluft für ungefähr 25 Minütchen in den Ofen packen
- hat die Oberfläche etwas Farbe angenommen und sieht schön knusprig aus, ist das Gratin ferddisch!

MEHR BRAUCHT ES NICHT. N GUTEN!