Blumenkohl - Penne

ZUTATEN

- 800gr Blumenkohl
- Öl
- Salz
- 250gr Penne
- 20gr Butter
- 30gr Mehl
- 300ml Gemüsebrühe
- 200ml Milch
- 100gr Deichkäse
- Peffer
- Muskatnuss
- Zitronenschale
- Kräuter(zum bestreuen)

REZEPT

- Blumenkohl waschen, putzen, in kleine Röschen teilen,die Stiele schälen und klein würfeln
- Kohl in einer Pfanne ca.10 min rösten, ab und zu wenden
- Nudeln bissfest garen
- Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Sauce: Butter im Topf zerlassen, Mehl einrühren und ca. 1min anschwitzen, Brühe und Milch einrühren, Sauce 5 min köcheln lassen
- Deichkäse reiben und unter die Soße heben
- Sauce mit Salz,Pfeffer,Muskat und Zitronenschale würzen
- Blumenkohl mit Nudeln in eine Auflaufform geben
- Sauce darüber gießen
- nochmals etwas Käse darüber reiben
- 20-30 min im Ofen backen
- herausnehmen und mit Kräutern besteuen