



Blumenkohl „al forno“

und Hofhartkäse und Hoffrischkäse

Das braucht man für 2 Personen

- 2 kleine Blumenkohlköpfe (à ca. 500 g)
- 600 ml Hofmilch
- Salz
- 300 g vorgegarte Kartoffelwürfel (festkochend)
- 6 EL Hofbutter
- 2 EL Weizenmehl
- 4 Sardellenfilets (in Öl, fein gehackt)
- 150 g Hofhartkäse (gerieben)
- 4 EL Hoffrischkäse
- 2 Eigelb (M)
- Pfeffer, Muskatnuss
- 2 EL Pflanzenöl

Und so wird's gemacht:

Blumenkohlköpfe waschen, Blätter und Stielansätze entfernen. 300 ml Milch mit 700 ml Wasser und 3-4 Prisen Salz in einem Topf erhitzen, Blumenkohlköpfe zugeben und 25-30 Minuten garen. Aus dem Sud nehmen, Garflüssigkeit aufheben. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei kleine Auflaufformen mit je ½ EL Butter einfetten, je 1 vorgegarten Blumenkohlkopf mit dem Stielansatz nach unten in jede Form setzen. 2 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl zugeben und mit einem Schneebeesen verrühren. Nach und nach unter Rühren 150 ml Blumenkohlsud und 300 ml Hofmilch zugeben, alles bei kleiner Hitze 4-5 Minuten köcheln lassen. Sardellenfilets, die Hälfte vom Käse, Frischkäse und 2 Eigelb zum Mehl-Milch-Mix geben, alles mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskatnuss würzen. Blumenkohl mit der Käsecreme übergießen, restlichen geriebenen Käse und restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen, alles in ca. 15 Minuten hellbraun überbacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die vorgegarten Kartoffelwürfelchen darin knusprig braten und zum Blumenkohl servieren.

*Und als Snack gibt es einen **Shrimps-Cocktail mit Hofjoghurt-Dressing**: Für 2 Personen 200 g Hofjoghurt mit 3 EL Mayonnaise, 1 ½ TL Dijon-Senf und je 2 EL Zitronen- und Orangensaft vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1-2 Prisen Zucker abschmecken. 150 g Bio-Shrimps (vorgegart) und 2 EL Frühlingzwiebelröllchen untermischen, mit Kresse bestreut servieren.*