Kartoffel-Karfiol-Gratin mit Backofen Schinken

27.Februar 2021

Zutaten für 3 Personen

150g Backofenschinken
250g Kartoffeln (festkochend)
100g Karfiol (ohne Strunk)
150g Mozzarella (gerieben)
1 kleine Jungzwiebel
300ml Milch
25g Butter
25g Mehl
2 Knoblauchzehen
Muskatnuss
Kümmel
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln im Salzwasser kochen (20-25 Minuten). Schinken, Karfiol und Jungzwiebel klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl hinzugeben und gut umrühren. Milch mit einem Schneebesen einrühren. Knoblauch hineinpressen. Mit Muskatnuss, Kümmel, Pfeffer und reichlich Salz würzen. Ständig weiterrühren, bis die Béchamelsauce eindickt.

Gekochte Kartoffeln schälen, etwas auskühlen lassen, in feine Scheiben schneiden und in eine Backofenform einfach auflegen. Béchamelsauce darauf verteilen, danach Karfiol, Schinken, Jungzwiebel und Käse. Alle Zutaten noch zwei weitere Male aufschichten und mit Käse abschließen.

Gratin für 30 Minuten bei 180 Grad backen.