



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW2 | 2020

Blumenkohl Tomaten Gratin

Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 4 Tomaten
- 250 g Creme Fraiche
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100g geriebener Käse
- 2 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Blumenkohl waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. In Salzwasser bissfest garen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Frucht halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Creme Fraiche und das Ei glatt rühren. Den Guss mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Die Blumenkohlröschen nebeneinander in einer Schicht in die Form setzen. Die Tomatenscheiben zwischen die Blumenkohl-röschen stecken. Den Guss über das Gemüse gießen. Den Käse raspeln, die Mandelblättchen nach Belieben hacken. Den Blumenkohl mit Käse und Mandeln bestreuen. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte) 20 Min. überbacken.