Karfiol gratiniert

ZUTATEN

1 Karfiol-Kopf; Salzwasser

Für die Bechamelsoße:

20 g Butter

20 g Mehl

1/16 l Milch

1 Eidotter

1 Kaffeelöffel geriebener Käse

Wasser oder Rindsuppe

Zitronensaft, Salz, Butter, Brösel, Käse zum Bestreuen.

ZUBEREITUNG

Bechamelsoße:

Eine lichte Einmach (Mehl in Fett anschwitzen, ohne zu bräunen) mit Karfiolwasser oder Suppe aufgießen und gut verkochen. Mit Milch und Eidotter binden und mit Zitronensaft, Salz und geriebenem Käse würzen.

Gereinigten Karfiol in Salzwasser kochen, abseihen und auf einer feuerfesten Schüssel anrichten. Mit Bechamelsoße übergießen, mit geriebenem Käse und Bröseln bestreuen und mit zerlassener Butter betropfen.

10 min im Rohr überbacken.

© 4-Karfiolgratiniert.docx