



Blumenkohl Auflauf mit Ziegenkäse und Pinienkern - Streuselkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleisch vermindert, pikant, abwechslungsreich für jeden Tag

Zutaten

- Für den Auflauf:
- 175 g Ziegenkäse in Würfeln
- 1 frischer, mittelgroßer Blumenkohl in Röschen "bissfest" ca. 10 min. blanchiert
- 4 - 5 gekochte Pellkartoffeln, geschält, in 2 cm großen Würfeln
- 125 g magerer Speck in Streifen
- 1 Becher Sahne
- 1 El Butter
- Etwas Zitronensaft und etwas Abrieb
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Cayenne, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Streusel:
- 60 g weiche Butter
- 60 g Mehl
- 50 g geriebenes Weißbrot oder Panierbrot

Zubereitungsart

Schritt1

Der Auflauf:

Schritt2

In einer ausreichend großen, ausgebutterten Auflaufform die Kartoffeln, den Blumenkohl und den Ziegenkäse schichten.

Schritt3

Die Speckstreifen verteilen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt4

Die Sahne mit dem Zitronensaft und etwas Abrieb verrühren, gleichmäßig darüber verteilen.

Schritt5

Die Streusel:

Schritt6

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf Küchenkrepp abkühlen lassen, grob hacken.

Schritt7

Das Mehl mit 1 Prise Salz vermengen, die Pinienkerne zufügen und nach und nach die warme, flüssige Butter dazu geben.

Schritt8

Mit dem Handrührgerät oder den Fingern Streusel mischen, "bröselig - krümelig" halten und auf dem Auflauf gleichmäßig verteilen.

Schritt9

Für ca. 20 min. in den auf 175 ° C vorgeheizten Backofen schieben, die Streusel appetitlich bräunen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Noch heiß, direkt aus dem Rohr, rustikal zu Tisch geben und

Schritt12

1 Glas trockenen Weißwein dazu reichen.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** auflauf, blumenkohl, pinienkerne, Streusel, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohl-auflauf-mit-ziegenkaese-und-pinienkern-streuselkruste/>