

Blumenkohl-Romanesco Auflauf mit Pinienkernen und Mozzarella

- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Abwechslungsreiche, fleischlose Alltagsküche mit italienischer Note

Zutaten

- 1 mittelgroßer Blumenkohl, geputzt, in etwas größeren Röschen
- 1 mittelgroßer Romanesco geputzt, in etwas größeren Röschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 400 g pürierte italienische Tomaten (Dose)
- 1 El Tomatenmark
- 100 ml Fleisch-, ersatzweise Gemüsebouillon
- 150 g Büffel Mozzarella in Scheiben
- 30 g Pinienkerne
- 100 ml flüssige Sahne
- 5 El Olivenöl
- 1 El frischer Oregano, fein gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Olivenöl anschwitzen und das Tomatenmark dazu geben. Die Bouillon und die pürierte Tomaten zufügen, mit dem Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt2

Ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Blumenkohl- und Romanesco Röschen "bissfest" in Salzwasser oder über Dampf garen, abschütten, kurz kalt abspülen.

Schritt4

Die Hälfte der Saucen Menge in eine ausreichend große Auflaufform geben und darüber die Röschen verteilen.

Schritt5

Die Pinienkerne dazwischen streuen, restliche Tomaten Sauce aufgießen.

Schritt6

Die Sahne mit Salz und Pfeffer würzen, über das Gratin geben, darüber die Mozzarella Scheiben legen.

Schritt7

Für 20-25 min. auf der mittleren Schiene goldgelb überbacken.

Schritt8

Dazu schmeckt ein Kartoffel Pürée mit Schnittlauch oder junge Pellkartöffelchen.

Tags: mit italienischer Note, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohl-romanesco-auflauf-mit-pinienkernen-und-mozzarella/>