Blumenkohlklößchen mit Bergkäse überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Lecker für die ganze Familie für jeden Tag

Zutaten

- 600g gemischtes Hackfleisch aus Schweinefleisch und Rindfleisch
- 1 großer Kopf Blumenkohl
- 500g geschälte Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 2 altbackene Brötchen
- 2 Eier
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Milch
- 30-40g Butter
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 30g gehobelter Bergkäse, Appenzeller o.ä.
- Etwas Mehl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Das Gehackte mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauchsalz würzen.

Schritt4

Die in kalter Milch eingeweichten, ausgedrückten Brötchen

Schritt5

und die angeschmorten Zwiebeln, sowie die gehackten Petersilie zusammen verarbeiten.

Schritt6

Nachschmecken und 30 - 40 g schwere "Bällchen" formen.

Schritt7

Den Blumenkohl putzen, den Strunk herausschneiden und im Ganzen in Salzwasser „al dente“ kochen. Abkühlen lassen und in gleichmäßige Röschen schneiden.

Schritt8

Die Soße:

Schritt9

Mit 30-40g Butter eine helle Mehlschwitze herstellen, soviel Mehl, wie die Butter aufnimm, dazu geben.

Schritt10

Mit Crème fraiche und etwas Blumenkohlwasser auffüllen;

Schritt11

10 min. leise auskochen lassen.

Schritt12

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Abrieb sowie Muskatnuss würzen.

Schritt13

Die Klößchen dazu geben und weitere 10 min. durchziehen lassen um der Soße weiteren Geschmack zu verleihen.

Schritt14

Alles in eine feuerfeste Auflaufform geben und mit gehobeltem oder geriebenem Bergkäse gleichmäßig bestreuen.

Schritt15

Für weitere 10 min. in den auf volle Leistung hoch geschalteten Backofen schieben und goldgelb

überbacken.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Rustikal in der Auflaufform servieren und dazu einen Kartoffelstampf mit Schnittlauch servieren

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** lecker für jeden tag, preiswert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohlkloesschen-mit-bergkaese-ueberbacken/