

Blumenkohl-Brot-Gratin

2 Stück Blumenkohl
ca. 400 g Brot (alt)
125 g Butter
4 Stück Zwiebeln
4 Stück Eier
200 g Gouda, mittelalt
250 ml Milch
Salz
Pfeffer
Thymian
Schwarzkümmel

Method

1. Den Blumenkohl in mittelgroße Röschen brechen oder schneiden und waschen. Die Zwiebeln in Würfel schneiden. Das Brot entrinden und ebenfalls in Würfel schneiden, so ca. 1x1x1 cm.
2. Einen ausreichend großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Blumenkohl darin ca. 5 Minuten blanchieren. Danach abgießen, abschrecken und die Blumenkohlröschen auf einem tiefen Backblech verteilen. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.
3. Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen. Wenn sie glasig sind die Brotwürfel dazugeben und alles schön knusprig anbraten. Wenn alles schön gebräunt ist, gleichmäßig über den Blumenkohlröschen verteilen.
4. Den Gouda reiben und mit Milch und Eiern gut verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Thymian und Schwarzkümmel würzen. Es darf ruhig ein wenig „zu doll“ sein, das mildert sich beim Kochen. Die Masse gleichmäßig ebenfalls über Brot und Blumenkohl verteilen.
5. Das Backblech auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Die Oberfläche soll leicht gebräunt sein, das Ei gestockt.

Notes



Servings/Yield

7 servings

Cuisine

European

Difficulty



Categories

Vegetarian



Dazu einen frischen leicht säuerlichen Blattsalat servieren, evtl. auch einen Kräuter- oder Knoblauchquark.



Soulfood-Faktor 4 von 5 süffigen
Blumenkohlröschen:
Heiß und fettig, schnell und lecker :)

