# Karfiol-Kartoffel-Gratin

Das Karfiol-Kartoffel-Gratin schmeckt der ganzen Familie und ist ganz einfach zu machen. Ein vegetarisches Rezept für die tägliche Küche, auch als Trennkost geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Karfiol |
| 500 g | Kartoffeln |
| 200 ml | Schlagobers |
| 250 g | Käse (gerieben) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Muskat |
| | Butter (für die Form) |
| 1 Stk. | Auflaufform |

## Zubereitung

1. Für das **Karfiol-Kartoffel-Gratin** zu Beginn zwei große Töpfe mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und je nach Größe etwa 20 Minuten kochen, sodass sie noch Biss haben.

Den Karfiol putzen, Röschen abtrennen, in ein Sieb geben und waschen. Im zweiten Topf etwa 15 Minuten lang bissfest kochen.

2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Nach der Garzeit Karfiol und Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und in der Auflaufform verteilen.

3. Das Schlagobers in eine Schale füllen, mit Muskat, Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen und mit dem Schneebesen verrühren. Die Sauce gleichmäßig über den Auflauf gießen. Zuletzt den geriebenen Käse über das Gratin streuen. Auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Die Sauce für das Karfiol-Kartoffel-Gratin kann man zusätzlich mit frischen Kräutern verfeinern.