Überbackener Karfiol mit dreierlei Käse

Ein wunderbares Rezept, um übriggebliebenen Karfiol vom Vortag zu verarbeiten ist überbackener Karfiol mit dreierlei Käse. Unbedingt merken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

1.5 kg	Karfiol
1 Bund	Dille
800 ml	Milch
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
0.5 TL	Muskatnuss
4 EL	Maisstärke
2 Stk.	Eier
100 g	Käse (Gruyere)
100 g	Käse (Gouda)
100 g	Käse (Pecorino)

Zubereitung

1. Für den überbackenen Karfiol mit dreierlei Käse den Backofen auf 180°C vorheizen. Dill waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Karfiol waschen, Blätter und Strunk entfernen und den Rest in kleine Röschen teilen.

2. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Karfiol darin 10 Minuten kochen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Währenddessen den Gruyere, Gouda und Pecorino reiben und miteinander mischen.

3. In einem kleinen Topf 3/4 der Milch mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und erhitzen. Die restliche Milch mit den Eiern und der Stärke verrühren.

4. Sobald die Milch dampft (sie darf nicht kochen!) die Eiermischung unterrühren und die Sauce unter ständigem Rühren eindicken lassen. Dann vom Herd nehmen und 2/3 der Käsemischung einrühren.

5. Den Karfiol in eine Auflaufform geben und gleichmäßig mit der Sauce übergießen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen ca. 40-45 Minuten überbacken. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Mit Dill garnieren und servieren.

Tipp

Das Rezept für überbackenen Karfiol mit dreierlei Käse kann alternativ auch mit Brokkoli zubereitet werden.