



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

.....

## Zutaten

.....

1 Karfiol

.....

1 Zwiebel

.....

2 Frühlingszwiebeln

.....

2 EL Öl

.....

200 G Schinken

.....

2 Knoblauchzehen

.....

2 EL Butter

.....

2 EL Mehl

---

400 ML Milch

---

2 EL Sauerrahm

---

1 PRISE Muskatnuss

---

Salz

---

Pfeffer

---

200 G Gouda oder Mozzarella

---

## Zubereitung

1. Den Karfiol in kleine Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen.
2. Abseihen und mit Eiswasser abschrecken.
3. Kleingeschnittene Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen und würfelig geschnittenen Schinken dazugeben.
4. Für die Sauce Butter schmelzen und Mehl dazugeben.
5. Unter ständigem Rühren mit Milch aufgießen und kurz einkochen lassen.  

Sollten sich Klümpchen gebildet haben, mit dem Pürierstab kurz pürieren.
6. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und Sauerrahm untermischen.
7. Karfiolröschen in eine Auflaufform geben, Schinken-Zwiebel-Gemisch untermischen und die Sauce darüber verteilen.
8. Mit Gouda oder Mozzarella bestreuen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten überbacken.,