BLUMENKOHL / SAUCE MORNAY

Zutaten:	1 Blumenkohl
	Salz
	Milchwasser, damit er schön weiss bleibt
Sauce Mornay:	1 Essl Kochbutter
Käsesauce	1 ½ Essl Mehl
	2 dl Milch
	Salz
	1 Spur Muskatnus
	3 Essl Rahm
	50 gr Parmesankäse

Zubereitung:

Den gerüsteten Blumenkohl in kochendem, gesalzenem Milchwasser kochen. Gut abtropften lassen und auf eine bebutterte Gratinplatte anrichten.

Zubereitung: Käsesauce

Kochbutter leicht schmelzen, dann Mehl beifügen. Mit kalter Milch ablöschen und würzen. Kurz aufkochen und mit Rahm und Käse gut mischen.
Die fertige Sauce über den angerichteten Blumenkohl giessen und nochmals mit wenig Parmesankäse überstreuen. Das Ganze im vorgewärmten Backofen bei ca. 250 Grad überbacken lassen.