

Kartoffelgratin mit Walnüssen und Blumenkohl

6 Portionen

Zutaten

750 ml Sahne, 200 ml saure Sahne, 3 Teelöffel Salz, 2 Teelöffel Thymian, 3 Teelöffel Oregano, 1,5 kg festkochende Kartoffeln, 150 g Walnüsse, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Butter, 4 große Scheiben milder Käse (junger Gouda), 750 g Blumenkohl, 40 ml neutrales Öl, 2 Teelöffel Paprika, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 1 Teelöffel Knoblauchpulver



Zubereitung

1. Sahne, Saure Sahne, Salz, Thymian und Oregano gründlich miteinander verrühren
2. Zwiebel würfeln, Walnüsse in erbsengroße Stücke brechen oder klein hacken
3. Zwiebeln und Walnüsse in Butter anschwitzen, aufpassen, dass die Walnüsse nicht verbrennen
4. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln
5. flache Auflaufform buttern und mit einem Drittel der Kartoffelscheiben auslegen
6. die Hälfte der Zwiebel-Walnussmischung darauf verteilen
7. das zweite Drittel der Kartoffelscheiben darüber schichten
8. die andere Hälfte der Zwiebel-Kartoffelmischung darauf verteilen
9. mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken.
10. die Sahnemischung über alles geben und darüber die Käsescheiben flächig legen
11. mit Alufolie abdecken und 1 Stunde bei 170°C Umluft backen
12. währenddessen den Blumenkohl in kleine Röschen teilen
13. das Öl mit dem Paprikapulver, dem Kreuzkümmel und dem Knoblauchpulver vermischen
14. die Öl-Gewürzmischung in die Blumenkohlröschen reinreiben
15. nach der ersten Stunde Backzeit den Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen und die Blumenkohlröschen auf dem Gratin gleichmäßig verteilen
16. das Ganze im Backofen nochmal 20-30 Minuten bei 170°C Umluft überbacken - darauf achten dass die Röschen nur leicht braun werden, dann sofort raus aus dem Ofen

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Salat, Bärlauchpesto