

Blumenkohl-Cabanossi-Kartoffel-Auflauf

Zutaten (2 Personen)

- 5 mittelgroße Kartoffeln
- ein halber kleiner Blumenkohl
- Salzwasser
- 150 Gramm Cabanossi
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 100 Milliliter Kaffeesahne
- 100 Gramm Schmelzkäse
- 1 Teelöffel Gemüsebrühe instant
- ½ Knoblauchzehe oder Knoblauchgranulat
- geriebene Muskatnuss
- 200 Gramm geriebener Gouda

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln, den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Kartoffeln und Blumenkohl in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 7 Minuten kochen.

Die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten.

Gemüse und Wurstscheiben in eine Auflaufform füllen und mischen.

Kaffeesahne, Schmelzkäse, Knoblauchgranulat und Gemüsebrühe instant zu einer Soße verrühren und dann in die Auflaufform über das Gemüse-Wurst-Gemisch geben. Den geriebenen Gouda darüber verteilen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen und alles dann bei Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten

