

## Kartoffel-Blumenkohl-Tomaten-Auflauf

### Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln – Kräutersalz – 1 Blumenkohl – Pfeffer – Curry – 2 Knoblauchzehen – Muskatnuss – 400 g Cocktailtomaten oder Fleischtomaten – 125 g Sahne – 100 g Bergkäse oder Parmesan (gerieben) – 30 g Butter – ½ Bund Basilikum

### Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich abbürsten und in wenig kochendem Salzwasser garen. Abgießen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden
- Blumenkohl putzen, waschen und im Ganzen wenig kochendem Salzwasser halbweich garen. Abgießen und abtropfen lassen
- Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Auflaufform einfetten, Hälfte der Kartoffelscheiben hinein geben und mit Kräutersalz, Pfeffer und Curry bestreuen. Knoblauch schälen, pressen und die Hälfte über die Kartoffeln geben
- Blumenkohl auf die Kartoffeln setzen und mit Muskat bestreuen
- Übrige Kartoffelscheiben rundherum legen, salzen, pfeffern, mit Curry bestreuen und übrigen Knoblauch darüber geben
- Tomaten waschen, aufschneiden, rund um den Blumenkohl arrangieren und salzen
- Sahne darüber gießen und alles mit geriebenem Käse bestreuen. Butterflöckchen darüber verteilen und ca. 20 Minuten überbacken
- Basilikum waschen, Blätter grob hacken und über den Auflauf streuen

Wir wünschen guten Appetit!

