

Id0651 web dish name 1802 klassiker

Cremiges Karfiol-Gratin

mit Speck



30-40min



4 Personen

Wir haben uns von einem echt römischen Klassiker inspirieren lassen: Für eine Carbonara werden Pasta, Speck, italienischer Hartkäse und rohe Eier vermengt bis sich eine wunderbar cremige Konsistenz ergibt. Wir haben das ein bisschen abgewandelt und ein Gratin mit Karfiol aus dieser Leckerei gebacken: Oben knusprig, innen cremig. Du willst gar nicht mehr aufhören zu essen!

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Karfiol
- Speck in Scheiben
- Farfalle ¹
- Zwiebel
- Pizzakäse ⁷
- Milch ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 940.0kcal, Fett 33.4g, Eiweiß 48.3g, Kohlenhydrate 103.4g



1. Pasta kochen

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. **Pasta** zugeben, ca. 8Min. leicht köchelnd sehr bissfest garen. Wasser abgießen, dabei 1 Tasse Kochwasser aufheben. **Nudeln** in einem Sieb abtropfen lassen.



2. Gemüse vorbereiten

Zwiebeln und **Knoblauch** schälen, fein hacken. **Karfiol** waschen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. **Speck** in feine Streifen schneiden.



3. Käsesauce zubereiten

Im mittleren Topf 1EL Butter schmelzen. **Speck** mit **Knoblauch** und **Zwiebeln** glasig anschwitzen. 2EL Mehl unterheben und Milch kräftig unterrühren. **Karfiol** zugeben und ca. 3-5Min. zu einer leicht dicklichen Sauce einkochen.



4. Käsesauce zubereiten

Ist die **Sauce** zu dick, einfach etwas mehr Wasser zugeben. Die eingekochte Sauce von der Hitze nehmen und die Hälfte des **Käses** unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pasta unterheben

Abgetropfte **Pasta** zur **Sauce** geben und alles gut vermengen. Evtl. etwas Kochwasser zugießen, bis es eine cremige Konsistenz aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung gleichmässig in einer Auflaufform verteilen.



6. Gratin fertigstellen

Gratin mit restlichem **Käse** bestreuen. Ca. 20-30Min. im Ofen goldbraun backen. Danach kann das Gratin serviert werden.