

# Gratin mit Bärlauch

## Zutaten :

Für 4 Personen

400 g Blumenkohl, bißfest gegart

400 g Brokkoli, bißfest gegart

40 g Butter

40 g Dinkelmehl

etwas Gemüsebrühe

200 ml Sahne

20 Blatt Bärlauch

200 g Emmentaler

## Zubereitung :

Mehlschwitze aus Butter und Dinkelmehl herstellen. Etwas Gemüsebrühe zugeben und gut umrühren. Soße mit Sahne verfeinern, Bärlauch zugeben. Gemüse und Soße in eine feuerfeste Form geben, mit Emmentaler bestreuen und im heißen Ofen überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Das Team von

wünscht Ihnen guten Appetit!