

# **Blumenkohlgratin mit Zuckererbsen und Chili**

by Andreas - Mittwoch, August 22, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/blumenkohlgratin-mit-zuckererbsen-und-chili/>

Ein Klassiker den ich durch die Beigabe von Chili- und Zuckerschoten ein wenig abgewandelt habe.

## **1 Blumenkohl**

**200 gr. Zuckererbsen**

**150 gr. Kochschinken**

**100 gr. geriebener Grana Padano (oder Parmesan)**

**1 rote Chilischote**

**250 ml Sahne**

**10 gr. Butter**

**2 Eier**

**Muskat**

**Pfeffer**

**Salz**

Den Blumenkohl in Röschen schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten weich, aber noch bissfest kochen. Unterdessen die Sahne mit den Eiern und dem fein gewürfelten Kochschinken vermengen. Die Chilischote entkernen in feine Ringe schneiden und beifügen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Abschließend den geriebenen Käse unterrühren.

Die Blumenkohlröschen mit den Zuckerschoten in eine ausgebutterte Auflaufform geben und mit dem Sahnegemisch begießen. Für ca. 15 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen geben.