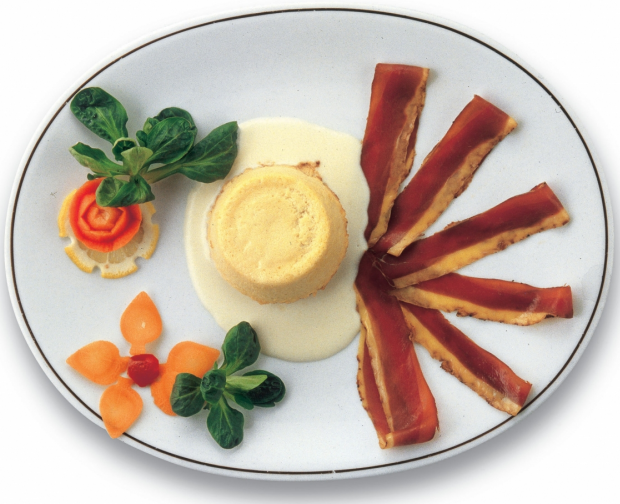
BLUMENKOHLAUFLAUF MIT MONTASIO-SOSSE UND GÄNSESCHINKEN



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni), Stagionato (più di 10 mesi)
Portata: Antipasti
Tempo di preparazione: Un'ora e mezza
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Zutaten für 4 Personen

- 200 g gekochter Blumenkohl
- 80 g Kochsahne
- 50 g Montasio stagionato, gerieben
- 3 ganze Eier
- 100 g geräucherter Gänseschinken
- Salz, je nach Vorliebe

Für die Montasio-Soße

- 200 g Montasio fresco
- 3 dl Milch
- 20 g Mehl
- 20 g Butter
- Moskatnuss, je nach Vorliebe

Descrizione:

Verquirlen Sie den Blumenkohl mit Montasio, Rahm, Eiern und einer Brise Salz. Bestreichen Sie die Formen mit Butter, gießen Sie die Mischung in die Formen und backen Sie alles eine halbe Stunde lang im Ofen bei einer Temperatur von 180 °C. Danach sollen die Formen mit Stanniolpapier bedeckt und eine weitere halbe Stunde gebacken werden. Für die Montasio-Soße die Butter zergehen lassen, Mehl, heiße Milch und am Ende auch noch die Montasio-Würfel hinzufügen. Alles mit Streifen aus Gänseschinken garnieren und warm servieren.