

# Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Curry und zwei Sorten Käse

## Reicht für

2 Personen

## Zutaten

2–3 mittelgroße Kartoffeln (zusammen ca. 400 g)  
400 g Blumenkohl (tiefgefroren)  
125 g Ziegenkouada in Scheiben  
100 g Roquefort  
200 ml Wasser  
1 Esslöffel gelber Curry  
1 Teelöffel Speisestärke  
Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und 10 Minuten lang bei 950 Watt in der Mikrowelle garen.

Den Blumenkohl zu den Kartoffeln geben und beides 10 Minuten lang bei 950 Watt in der Mikrowelle garen.

Inzwischen das Wasser, den Curry, den Pfeffer, die Speisestärke und den Roquefort in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer Soße verarbeiten.

Das Gemüse klein schneiden, mit der Soße vermischen und in zwei Auflaufformen verteilen.

Den Ziegenkouada oben drauf legen.

Im Ofen ca. 30 Minuten lang bei 175° C mit Ober- und Unterhitze im Ofen überbacken.

## Zubereitungszeit

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten  
Überbacken: ca. 30 Minuten  
Gesamtzeit: ca. 60 Minuten