

Pikanter Blumenkohl-Crumble mit Käse

(4 Personen)

1	Blumenkohl
	Salz
200 g	alter Gouda, am Stück
100 ml	Gemüsebrühe
200 g	Crème fraîche
	frisch gemahlener Pfeffer
	frisch gemahlener Muskat
200 g	Mehl
2 EL	Paprika, rosenscharf
150 g	Butter, Zimmertemperatur

Den Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen schneiden und in kochendem Salzwasser 4 Minuten kochen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Gouda frisch raspeln. Die Gemüsebrühe, die Crème fraîche und 100 g Käse in eine große Schüssel geben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Blumenkohl abgießen, mit der Soße vermischen und zusammen in eine feuerfeste Form geben.

Mehl und Paprika in einer Schüssel gut vermengen. Die Butter in kleinen Stücken und den restlichen Käse zugeben und alles zu Streuseln verkneten.

Die Streusel auf dem Blumenkohl verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!