

Blumenkohlauflauf mit Porree, Kartoffeln, Beefsteakhack in leichter Béchamelsoße



250 g	festkochende Kartoffeln (z. B. Linda)
	Salz
400 g	Blumenkohl
400 g	Porree (Lauch)
2 TL	Öl
200 g	Beefsteak-Hackfleisch
2 TL	Mehl
200 ml	fettarme Milch
2 TL	Gemüsebrühe (instant)
	weißer Pfeffer
einige	Schnittlauch
	rosa Beeren zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- 2 Blumenkohl in kochendem Salzwasser zehn Minuten garen. In den letzten zwei Minuten Porree mitgaren. Gemüse abgießen, Gemüsewasser dabei auffangen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln abgießen.
- 3 Öl in einem Topf erhitzen, Hack darin krümelig braten, herausnehmen. Mehl über das heiße Bratfett stäuben, kurz anschwitzen. Milch und 200 Milliliter Gemüsewasser unter Rühren zugießen. Aufkochen, Brühe einrühren und fünf Minuten köcheln lassen.
- 4 Gemüse, Kartoffeln und Hack in eine kleine Auflaufform (500 Milliliter Inhalt; 15 Zentimeter Durchmesser) verteilen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 15 Minuten backen.
- 5 Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden. Auflauf mit Schnittlauch und rosa Beeren bestreut servieren.