

# Gratinierter Blumenkohl aus dem Ofen

## Für 2 Personen:

1 mittlerer Blumenkohl	100 g Bergkäse	100 g Parmesan
3 EL Olivenöl	1 TL Salz	1 TL Pfeffer

Den Blumenkohl lösen, so dass die einzelnen Röschen abgetrennt werden können. Die Röschen alle gleich groß schneiden und in eine Schale geben.

Zwei Knoblauchzehen andrücken und mit dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Dann die Röschen gut marinieren.

Den Blumenkohl auf ein Backblech mit Backpapier geben und gut verteilen. Bei 180°C Umluft (vorgeheizt) ca. 20- 25 Minuten in den Ofen schieben. Während der Blumenkohl im Ofen ist, den Käse reiben.

Den Käse auf dem Blumenkohl verteilen und nochmal in den Ofen schieben. Wenn der Käse geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen und servieren.

Steffen Henssler am 18. Mai 2021