



## Benötigte Zutaten

1 Kopf	Karfiol
3 Stück	Kartoffeln
1 Pkg.	Kohlsprosse
1 EL	Premium Teebutter
1 geh. EL	Mehl
125 ml	Premium Alpenmilch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Parmesan (oder geriebener Granformaggi)
1 Pkg.	Premium Bergkäse (oder anderer würziger Käse)
1 Pkg.	Schinken

## Schnelles Wintergemüse

### Anleitung

1. Das Gemüse jeweils bissfest kochen.
2. Für die Bechamelsauce Butter in einem Topf schmelzen lassen, mit Mehl stauben - Masse sollte noch leicht flüssig sein. Mit Milch aufgießen, aufkochen lassen, den Käse einrühren und würzen. Die Bechamelsauce sollte dickflüssig sein.
3. Das Gemüse in einer Tartform verteilen, dazwischen Schinkenröllchen stecken. Das Gemüse mit der Käse-Bechamel-Sauce übergießen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.
4. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten