



CHEFKOCH.DE

## Halloween - Gehirn

### Blumenkohl mit Nudeln und Kartoffelpüree

Den Blumenkohl waschen, von den Blättern befreien. Den Strunk vorsichtig wegschneiden und aufpassen, dass der Kohl nicht zerfällt. Mit einem Schuss Essig in 20 Minuten in reichlich Salzwasser garen.

Zwischendurch das Püree nach Packungsanleitung zubereiten, dabei statt 1/2 l Wasser die Milch verwenden. Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Das fertige Püree mit dem Schinken vermengen.

Den fertigen Blumenkohl auf eine Platte setzen und ringsum mit Nudeln und Püree garnieren. Die Béchamelsauce erwärmen und über den Blumenkohl gießen. Wenn der Blumenkohl im Rahmen eines Buffets serviert wird, die Béchamelsauce extra dazu reichen.

Und damit das Ganze dann auch richtig ekelig aussieht, steckt man ein großes Messer oder Küchenbeil in den Blumenkohl und dekoriert die „Wunde“ möglichst dramatisch mit dem Ketchup. Alternativ kann man auch mit einer Tube roter Lebensmittelfarbe Blutspritzer auf den Kohl geben.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe



#### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 großer Blumenkohl
- 1 Becher Bechamelsauce
- 2 Beutel Kartoffelpüreepulver
  - 250 g Schinken, gewürfelt
  - 500 g Nudeln
  - Wasser (Salzwasser)
- 500 ml Milch
- n. B. Ketchup oder Lebensmittelfarbe, rote
- 1 Schuss Essig

**Verfasser:** smilingradio

Das Leben schmeckt schön.

