**Kartoffelrösti mit Rahmbrokkoli, geschmolzenen Cherrytomaten und Lauchringen**



**Zutaten (für 4 Portionen):**

* 750 g Kartoffeln
* 1 Eigelb
* 150 g geriebener Käse
* 1 Blumenkohl
* 500 g Cherry-Tomaten
* 1 Stange Lauch
* Für die Bechamelsoße: 50 g Butter, 3 EL Mehl, 500 ml Wasser

**So geht’s:**

1. Rösti
* Hälfte der Kartoffeln kochen
* Gekochte und Rohe Kartoffeln reiben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Eigelb sowie etwas geriebenem Käse mischen, evtl ein wenig Mehl zur bindung beigeben
* 8 Puffer formen und diese in der geölten Pfanne gold-gelb braten
1. Gemüse
* Blumenkohl putzen, in Röschen zerteilen und blanchieren
* Cherrytomaten und in Ringe geschnittenen Lauch mit etwas Salz, Zucker und Olivenöl in der Pfanne glänzend „anschmelzen“
1. Bechamelsoße

Butter im Topf zerlassen, zügig das Mehl einrühren und nach und nach mit Milch, Sahne und etwas Blanchierwasser vom Blumenkohl aufgießen

**Tipp**: Schneller geht’s natürlich, wenn man eine vorgefertigte Bechamelsoße verwendet