

Blumenkohl mit Hackfleisch

2 Zwiebeln	Pfeffer, Muskat, Salz	150 ml Crème-fraîche
1 Blumenkohl	500 g Hackfleisch	100 g geriebener Emmentaler
3 Eier	50 g Butter	

Backofen auf 200° C vorheizen Zuerst den Blumenkohl waschen und in Röschen zerteilen und in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Dann das Hackfleisch mit der klein gehackten Zwiebel, Muskat, Pfeffer, Salz und 1 Ei vermischen und abschmecken.

Hackmasse und den Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform geben und mit Butterflocken belegen.

Die restlichen Eier mit Käse und Crème fraîche vermischen und ebenfalls darüber geben. 20 Minuten goldgelb backen.

NN am 09. Juli 2025