

Blumenkohl- Auflauf

ZUTATEN

1 mittelgroßer Blumenkohl
1 trockenes Brötchen, in Wasser eingeweicht
1 gehackte Zwiebel
400g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
4 gehäutete und halbierte Tomaten
6 EL geriebener Emmentaler
250g Sahne
2 EL Butter

Salz und Pfeffer
Petersilie
Butter für die Form

ZUBEREITUNG

1. Den Blumenkohl putzen und 15 Minuten mit dem Strunk nach oben in kräftig gesalzenes Wasser legen. Anschließend in frischem Salzwasser für 10 - 15 Minuten halbgar kochen, abtropfen lassen.
2. Das Hackfleisch mit der Zwiebel, dem Ei, dem ausgedrückten Brötchen und klein geschnittener Petersilie nach Geschmack, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Eine runde Auflaufform fetten. Den Hackfleischteig als Ring in die Form drücken. Den Blumenkohl in die freie Mitte setzen.
4. Geriebenen Käse und die Sahne verrühren und den Blumenkohl damit bestreichen.
5. Die Tomatenhälften auf den Hackfleischring setzen, leicht reindrücken, salzen, pfeffern und mit Butterflöckchen bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 30 Minuten backen.

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de