Bluhmenkohl-Auflauf
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Blumenkohl, 600 gr Kartoffeln, 200 gr Camembert, 250 gr Fleischwurst, 50 gr geriebenen Gouda, 200 gr Schlagsahne, 2 Eier, 2 Teelöffel Butter, 1 Bund Schnittlauch, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, waschen. Kartoffeln waschen, schälen und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Vom Camembert die Rinde entfernen, den Käse klein würfeln. Von der Fleischwurst die Haut abziehen, Wurst in Scheiben teilen. Auflaufform fetten.

Die Zubereitung:

Erst Blumenkohl dann Kartoffeln in Salzwasser 8-10 Minuten vorgaren, abschrecken, abtropfen lassen. Elektroofen auf 200° vorheißen. Blumenkohl, Kartoffeln, Wurst und je die Hälfte der Käsewürfel und des geriebenen Käses in einer Schüssel mischen. Pfeffern, in die gefettete Form füllen. Sahne mit Eiern verquirlen. Mit Salz und Muskat würzen, über den Auflauf gießen. Übrigen Camembert und geriebenen Käse vermengen, über den Auflauf streuen. Mit Butterflöckchen belegen. Auflauf im Ofen bei 200° (Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden, über den Auflauf streuen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de