

Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken

Für 4 Personen:

1 Blumenkohl	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
2 EL Petersilie gehackt	Pfeffer, Salz, Muskatnuss	250 g Schinken
3 Eier	100 ml Milch	100 g Schmelzkäse
100 g Gouda gerieben		

Den Blumenkohl in Röschen zerteilen und in Salzwasser 2-3 Minuten kochen, so dass er nicht zu weich ist.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eine Auflaufform etwas einfetten.

Die Butter schmelzen und den Knoblauch, Blumenkohl und die Petersilie darin braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Schinken in Streifen schneiden und mit den Eiern, der Milch und dem Schmelzkäse vermengen. Den Blumenkohl in die Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 30 min backen.

NN am 24. März 2023