

## Blumenkohl – Auflauf

Mit Hackfleisch

### Zutaten

800 - 1000g Kartoffeln

1 Blumenkohl

2 - 3 Karotten

½ Zwiebel

2 Eigelb

400ml Sahne

100g Kräuter Frischkäse

2 - 3 TL Knoblauchsatz

500g Hackfleisch, gemischt

60g Emmentaler, gerieben

Etwas Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer, etwas Chili, Muskat



### So funktioniert es!

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser / Knoblauchsatz kochen.

Anschließend pellen.

Blumenkohl Röschen trennen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden.

Karotten würfeln und beides zusammen in gesalzenem Wasser, bissfest kochen.

Abgießen und gut abtropfen lassen.

### So geht es weiter!

Zwiebel fein würfeln und mit dem Hackfleisch anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten bis das Hackfleisch schön krümelig ist.

### Die Soße

2 Eigelb, 150g Schmelzkäse, 400ml Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Chili würzen.

### So geht es weiter!

Die Kartoffeln in ca. 3 -5 mm starke scheiben schneiden.

Diese, gleichmäßig in der Ofenhexe verteilen.

Mit der Soße übergießen dabei ca. 100ml Soße zurückhalten.

Das Hackfleisch, auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Gemüse auf das Hackfleisch geben und verteilen.

Restliche Soße, mit dem Löffel auf das Gemüse geben.

Mit etwas Emmentaler und Parmesan bestreuen.

### Ab in den Backofen!

Bei 220 C das ganze kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

### Mein Tipp:

Kommt der Auflauf gleich in den Backofen, wenn noch alle Zutaten warm sind, für Ca. 15 - 20 Minuten bei 220C überbacken.

Wird der Auflauf vorbereitet, und wird später kalt in den Ofen geschoben, bei 200C für 30 – 35 Minuten überbacken.

**Guten Appetit!**