

Blumenkohlauflauf



1	Blumenkohl
	Salz
300 g	Leberkäse
1-2 EL	Öl
4	Eier (Gr. M)
400 ml	Milch
	Pfeffer
	geriebene Muskatnuss
2 Scheiben	Weißbrot (à ca. 30 g)
200 g	Emmentaler-Käse
evtl.	Petersilie zum Bestreuen und Garnieren

Zubereitung

- 1 Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 10-12 Minuten garen und abtropfen lassen. Inzwischen Leberkäse in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse darin anbraten. Eier und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Blumenkohl und Leberkäse in einer Auflaufform verteilen. Eiermilch darübergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten garen. Brot entrinden und zerbröseln. Käse fein reiben und mit den Brösel mischen. Ca. 25 Minuten vor Ende der Garzeit über den Auflauf streuen und überbacken. Nach Belieben mit Petersilie bestreut und mit glatter Petersilie garniert servieren