Blumenkohl-Leberkäse-Auflauf

Aufläufe » Blumenkohl-Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Blumenkohl
- » Salz & Pfeffer
- » 300g Leberkäse
- » 1-2EL Öl
- » 4 Ei(er)
- » 400ml Milch
- » Muskat
- » 2 Scheiben Weißbrot
- » 200g Emmentaler
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung in jedem Discounter



Kosten 6-10€



Zubereitungszeit 61-90min

Zubereitung

- 1. Blumenkohl in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 10-12min garen. Abtropfen lassen. Leberkäse würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Leberkäse darin anbraten. Eier und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2. Blumenkohl und Leberkäse in eine Auflaufform geben. Eiermilch darüber gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen.
- 3. Brot entrinden und zerbröseln. Käse reiben und mit Brot mischen. Nach ca. 15min über den Auflauf streuen. Nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Nährwerte: 660kcal/E40g/F49g/KH18g pro Portion

angelegt am: 21.06.2003 Rezept-Nr: 390

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke