

Karfiolauflauf



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	50 g
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Achtel
Schinken	100 g
Semmelbrösel / Paniermehl	2 Esslöffel
Blumenkohl / Karfiolrose	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Karfiol waschen, putzen und in kleine Röschen teilen.

Karfiolröschen in kochendes Salzwasser werfen, kurz garen und anschließend abgießen.

Eine Auflaufform mit Butterflocken auslegen.

Den Schinken fein würfeln, diesen mit dem Creme fraiche, Salz und Pfeffer gut verrühren. Diese Menge über die Karfiolröschen in der Auflaufform geben, und das ganze abschließend mit Käse und Semmelbrösel bestreuen.

Im Backofen unter dem Grill kurz gratinieren.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1335-Karfiolauflauf.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at