

Karfiol-Fusilli-Auflauf



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Butter	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Parmesan	60 g
Pressschinken / Preßschinken	200 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Blumenkohl / Karfiolrose	1 Stk.
Vollmilch	¼ Liter
Rohe Hühnereier - groß	2 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Spiralnudeln / Spirallennudeln / Fusilli	250 g

Zubereitung:

Schinken vierteln und nudelig schneiden.

Petersilie fein hacken.

Karfiol in kleine Röschen teilen, in reichlich Salzwasser nicht zu weich kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und erkalten lassen.

Fusilli in reichlich Salzwasser al dente (d. h. nicht zu weich) kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und erkalten lassen.

Petersilie, Karfiol, Fusilli, Schinkenstreifen und geriebenen Parmesan gut durchmischen.

Zerlassene Butter, mit Milch, Schlagobers, Dotter, Eier, Salz und Pfeffer gut versprudeln.

Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Fusilli-Schinkengemisch einfüllen und mit der Schlagobersmasse übergießen.

Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

In der vorgeheizten Backröhre bei 160° Umluft ca. 45 Minuten überbacken.

10 Minuten rasten lassen und noch heiß mit gewünschten Salat (Tomaten Gurken Salat (<http://www.koch-idee.at/Rezept-887-Tomaten-Gurken-Salat.html>), Vogerlsalat (<http://www.koch-idee.at/Rezept-250-Vogerlsalat.html>), Eisbergsalat mit Honig-Senf Dressing (<http://www.koch-idee.at/Rezept-778-Eisbergsalat-mit-Honig-Senf-Dressing.html>), Feldsalat mit Sonnenblumenkernen (<http://www.koch-idee.at/Rezept-687-Feldsalat-mit-Sonnenblumenkernen.html>)) servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2111-Karfiol-Fusilli-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at