

# 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