



Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf

Zutatenliste

Schmeckt auch aufgewärmt!

300 g Kartoffeln
1 Blumenkohl
Meersalz
150 g Monsieur Bernard
150 ml Milch
3 Eier
Muskatnuss
Cayennepfeffer
Rapsöl
1 großes Glas Tomaten

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Die Kartoffelscheiben und den Blumenkohl in reichlich Salzwasser 5 Min. vorgaren und dann abtropfen lassen. Den Käse mit der Rinde fein würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer kräftig würzen. Eine Auflaufform einfetten. Kartoffeln und Blumenkohl salzen und pfeffern. Tomaten abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Kartoffeln, Blumenkohl, Tomatenstücke und Käsewürfeln vermischen, in die Auflaufform füllen und mit der Eiermilch begießen. Den Auflauf im Ofen bei ca. 180°C ca. 30 Minuten überbacken bis die Masse gestockt ist. Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!