



Blumenkohl-Hackfleisch-Auflauf

Description

default watermark



ZUTATEN:

- 1 Blumenkohl
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Etwas Sauce Hollandaise
- 100g geriebener Gouda

ZUBEREITUNG:

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen.
Anschließend ca. 15 Minuten im Salzwasser garen. In
der Zwischenzeit das Hackfleisch mit gewürfelter
Zwiebel krümelig braten.

Gemüse abschütten und mit Hackfleisch in der
Auflaufform schichten.

Für die Soße ein Butterstück in der Mikrowelle flüssig
werden lassen. 2 Eigelbe zusammen mit etwas
Zitronensaft in einen Mixbecher geben, die flüssige
Butter dazugeben und mit dem Pürierstab langsam
nach oben ziehen bis es cremig wird. Mit Salz, Pfeffer
u. noch etwas Zitrone abschmecken.

Die Sauce Hollandaise und Käse draufgeben und
15-20 Minuten bei 200 Grad Heissluft im Ofen
backen.

Category

1. Fleisch

Date Created

Februar 17, 2024

Author

jeanny

default watermark