

Omas Rezeptesammlung

Blumenkohlauflauf

Stichworte: Blumenkohl, Kohl, Käse, Gemüse

1	Blumenkohl,	Pfeffer,
500 g	Ricotta (Frischkäse),	500 g kurze Teigwaren (z.B.
	Salz,	-Hörnle oder Bucatini),
	Pfeffer,	2 Eier,
200 g	Parmesankäse,	100 ml Sahne
	Salz,	

Blumenkohl waschen, in Röschen teilen und in Salzwasser kochen. Die weichen Röschen herausnehmen, abtropfen lassen und das Kochwasser aufbewahren.

Ricotta Käse mit etwas Kochwasser zu einer Creme rühren, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Die Hälfte des geriebenen Parmesans unterrühren. In Salzwasser die Teigwaren kochen, abtropfen lassen und in die Creme geben. Gut vermischen.

Eine Auflaufform einfetten und schichtweise Teigwaren und Blumenkohl hineingeben.

Aus Eiern, dem restlichen Reibkäse und Sahne eine Creme rühren und über die Teigwaren-Blumenkohl- Schichten geben.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben bis sich eine goldgelbe Kruste gebildet hat (ca. 15 Minuten).