Überbackener Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen

1 Blumenkohl
4 Tomaten
1 kleine Zwiebel
2 Eier
200 ml Sahne
Käse zum Überbacken
1 Prise Muskat
Salz und Pfeffer

Den Blumenkohl in Salzwasser ca. 10 min. bissfest kochen und klein schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk heraus schneiden und ebenfalls klein schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Alles zusammen in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Eier mit der Sahne vermischen, ca. 1 TL Salz, 1/2 TL Pfeffer und 1 Prise Muskat dazugeben und über den Auflauf gießen. Den Käse darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C 15 - 20 min überbacken. Dazu passen Frikadellen.

Guten Appetit!