

Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Schinken

Zutaten für 3 Personen

- 1 Kopf Blumenkohl (ca. 700g)
- Kartoffeln (gleiche Menge)
- 150g Kochschinken
- 200ml Sahne
- 200ml Saure Sahne
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Petersilie
- 100g geriebener Käse

Zubereitung

Blumenkohl in Röschen teilen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides in einem großen Topf ca. 10 Minuten lang kochen lassen. Abgießen.

Sahne mit saurer Sahne und Ei verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Petersilie fein hacken und unterrühren. Schinken würfeln.

Kartoffeln, Blumenkohl und Schinken in eine Auflaufform schichten. Mit der Sahnemischung begießen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 200° für 30 Minuten backen.