Blumenkohlbombe mit Hackfleisch

Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 750 g Hackfleisch
- 200 g Schwarzwälder Schinken
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 EL Quark
- 1 TL Senf
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche deinen Blumenkohl ordentlich ab, entferne die Blätter und schneide den Strunk kreuzweise ein. Gib ihn dann in einen großen Topf, bedecke ihn mit Salzwasser und lass ihn bei möglichst geschlossenem Deckel 10 Minuten sanft köcheln.

2. Nun verarbeitest du die Zutaten für die Hackfleischmasse. Schneide die Zwiebel dafür in kleine Würfel und verknete sie mit dem Hackfleisch, dem Quark, Ei, Senf, Salz und Kümmel.

3. Gieße den Blumenkohl ab und lege ihn in eine große Auflaufform oder auf ein tiefes Blech.

4. Verteile die Hackmasse rund um den Blumenkohl und drücke sie gut fest.

5. Anschließend bedeckst du sie mit Schinkenscheiben.

6. Nun geht es für deine Blumenkohlbombe mit Hackfleisch bei 180°C für 50-60 Minuten in den Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.