

Blumenkohl mit Schinken und Ei überbacken



Es braucht manchmal nicht viel um meine Familie glücklich zu machen.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Blumenkohl	in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 20 Minuten bissfest kochen. Abgießen und in eine Raine geben.
6 Eier	hart kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Die Eier in Scheiben schneiden und über dem Blumenkohl verteilen
200 g gekochten Schinken	in Streifen schneiden. Den Schinken über die Eier schichten.
200 g saure Sahne oder Creme fraiche	mit einem Eßlöffel in Klecksen darauf verteilen.
100 g geriebener Emmentaler	über den Auflauf streuen.

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	15-20 Min bräunen lassen

Tipp: Bei Bedarf kann bei Tisch noch mit etwas Salz nachgewürzt werden, der Schinken enthält jedoch schon viel Salz.
Dazu schmecken Salzkartoffel.