

Blumenkohl Bombe

Aus dem runden Zaubermeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 210 ° vorheizen.

Den Blumenkohl waschen und den Strunk und die Blätter entfernen. Dann den Blumenkohl ca. 15 Minuten auf dem Herd im Salzwasser dämpfen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schneiden und die Knoblauchzehen mit der Knoblauchpresse von Pampered Chef® durchpressen.

Dann das Hackfleisch in der großen Nixe mit dem Senf, Fischkäse, dem Ei, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und den Zwiebeln sowie auch dem Knoblauch vermengen.

Den vorgegarten Blumenkohl mit der Hackfleischmasse einwickeln und gut andrücken.

Dann die Bacon Streifen auf dem Hackfleisch festdrücken.

Dann die Blumenkohl Bombe in den runden Zaubermeister setzten.

Im Backofen ca. 35—40 Minuten mit geschlossenen Deckel auf 210° Grad backen.



Zutaten:

1 mittelgroßer Blumenkohl

500 g gemischtes Hackfleisch

110 g Bacon Streifen

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Ei

50 g Frischkäse

2 TL Senf

Salz, Pfeffer und Paprikapulver
nach Geschmack

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

