



Blumenkohl mit Schinken

fuer 2 Personen

Zutaten

Muskatnuss
Salz
1 Blumenkohl
1 Eigelb
1 Lorbeerblatt
1/4 l Wasser
1/8 l Milch
100 g Kaese, Emmentaler, gerieben
125 g Sahne, sauer
2 Zwiebeln, weiss
250 g Schinken, gekocht
30 g Butter
30 g Mehl

Den ganzen Blumenkohl in Salzwasser legen und je nach Groesse 15 bis 20 Minuten weich kochen. Parallel dazu die Zwiebeln wuerfeln und in heissem Fett gelb werden lassen. Wasser, Milch, das Lorbeerblatt, eine Prise Salz und Muskat dazu geben, kurz aufkochen lassen. Die saure Sahne mit dem Eigelb, 50 g Kaese und Mehl verruehren und in die Tunke geben. Noch einmal kurz aufkochen lassen. Fertigen Blumenkohl mit dieser Sauce begiessen, den gekochten Schinken in Roellchen legen und mit dem restlichen Kaese bestreuen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad goldbraun ueberbacken. KEINE Kartoffeln dazu!