

## Blumenkohlauflauf

**Kategorie:** Hauptspeise

**Zubereitungszeit:** 60 min

**Portionen:** 4

**Zutaten:**

- 1 Blumenkohl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Lauchstange
- 1 Pck. Soße Hollandaise
- 200g gek. Schinken
- Etwas geraspelter Goudakäse
- Pfeffer

**Beschreibung:**

1. Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und 10 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.
2. Lauch und Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne glasig dünsten, mit Pfeffer würzen.
3. Soße Hollandaise wie auf der Packung beschrieben zubereiten, dann zum Lauch und den Zwiebeln dazugeben.
4. Den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden.
5. Eine Schicht Blumenkohl in eine Auflaufform geben, darüber eine Schicht gekochter Schinken, dann die Soße mit Zwiebeln und Lauch darüber geben. Nun wieder Blumenkohl usw.. Als vorletzte Schicht mit der Soße aufhören. Den Käse als letztes darauf streuen.
6. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
7. Den Auflauf 15 Minuten mit Deckel und 15 Minuten ohne Deckel in den Ofen schieben.

**Notizen:**

