

überbackener Blumenkohl

Zutaten

1 Blumenkohl (ca. 1,2 kg)
Salz, Pfeffer
500g Gehacktes
4 EL Öl
6 EL Tomatenmark
2 Dosen Tomaten (zus. 800g)
40 g geriebener Gouda
Zucker
Tabasco

Zubereitung

Blumenkohl putzen, in Salzwasser ca. 15-20 min. kochen. In der Zwischenzeit das Hackfleisch im Öl krümelig braten. Tomatenmark hinzugeben und anschwitzen. Nun die Tomaten mit Saft hinzugeben und offen bei starker Hitze ca. 10 min. einkochen lassen. Mit Salz und den Gewürzen pikant abschmecken.

Die Masse in eine Auflaufform füllen, den abgetropften Blumenkohl darauf setzen und mit Käse bestreuen (Käse fällt ewig runter, also besser nach und nach draufgeben, wenn nachher die erste Ladung im Ofen geschmolzen ist...)

Im vorgeheizten Ofen bei 200° auf der 2. Einschubleiste von unten 20-30 min. backen (Umluft 200°, 25-35 min.).