

BLUMENKOHL-BOMBE

Zutaten (für 6-8 Portionen)

- 1 Blumenkohl-Kopf
- 750 ml Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2+2 EL Olivenöl
- 500g Hackfleisch, gemischt
- 200g Schmand
- 1 Ei
- 40g Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver (scharf)
- 200g Bacon
- 1 kg kleine Kartoffeln
- Paprikapulver (edelsüß)



Zubereitung

1. Die Blätter des Blumenkohls entfernen und den Strunk mit dem **Kochmesser** kreuzweise einschneiden.
2. Den Blumenkohl für 30 Minuten mit 750ml Wasser und etwas Salz dampfgaren. (im TM 30 Min. mit Varoma auf Stufe 2) – alternativ im **runden Zaubermeister** für ca. 30 Minuten mit Deckel bei 50% in die Mikrowelle.
3. Die Kartoffeln waschen, halbieren (oder bei größeren Kartoffeln vierteln) und in 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver marinieren.
4. Den dampfgegarten Blumenkopf in die **Ofenhexe** legen.
5. Wer dazu eine Rahmsoße machen möchte, kann die Garflüssigkeit dafür benutzen.
6. Zwiebel in kleine Stücke schneiden, Knoblauch mit der **Knoblauchpresse** zerdrücken und beides im **Koch's Liebling** zerkleinern. (oder im TM 5 Sek. auf Stufe 5)
7. Die Zwiebel-Knoblauch-Mischung zusammen mit 2 EL Olivenöl, Hackfleisch, Schmand, Ei, Semmelbröseln, Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver in der **großen Nixe** mit dem **Mix'n'Scraper Schaber** verrühren. (oder im TM 10 Sek. im Linkslauf auf Stufe 4)
8. Mit dem **Mix'n'Scraper Schaber** die Hackfleischmasse um den gesamten Blumenkohl verstreichen und mit dem Bacon einwickeln.
9. Die Kartoffeln um den Blumenkohl herum in der **Ofenhexe** verteilen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 45 Minuten lang auf der untersten Schiene backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

Fertig in: ca. 60 Minuten

TM = bei Zubereitung mit dem Thermomix