

## Überbackener Blumenkohl mit Sesam-Kartoffel

### Zutaten:

Blumenkohl  
½ l Milch  
2 Eier  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Muskat  
etwas Parmesan

1 TL Butter  
Kartoffel  
Sesam  
Butter  
Salz

### So geht's:

Feuerfeste Form ausfetten, Backofen vorheizen, Blumenkohl in Röschen teilen und im Salzwasser bissfest kochen. Milch, Eier und Gewürze verschlagen, Blumenkohl in die Form legen, mit Eiermilch übergießen, mit Parmesan bestreuen, bei 180°C 25-30 Minuten backen.

Kartoffel waschen, dämpfen, noch heiß pellen und in Viertelstücke schneiden, Butter erhitzen, Sesam dazu und die Kartoffel kurz durchschwenken, salzen und servieren.

Guten Appetit!