



Blumenkohlbombe

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 500 g Hackfleisch
- 2 Packungen Baconstreifen
- Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Curry nach Belieben



Zubereitung:

Blumenkohl im Ganzen aufkochen, bis er bissfest ist. In der Zeit Gewürze und Zwiebeln mit Hackfleisch vermischen.

Blumenkohl nach dem Kochen, im Ganzen auf ein Backblech legen. Das vorbereitete Hackfleisch um den Blumenkohl drücken. Dann die einzelnen Baconstreifen um den Blumenkohl und das Hackfleisch legen.

Sobald der Kohl komplett mit Bacon umwickelt ist, im Backofen bei 180 Grad Umluft für ca. 60 Min. backen.

Ich wünsche euch beim Nachkochen viel Spaß und einen guten Appetit.