

# Blumenkohl-Plätzchen

3 Portionen

375 g Blumenkohlröschen

1 Ei

150 g geriebener Käse

75 g Frischkäse (mit oder ohne Kräuter) oder Fetacreme

75 g Schinkenwürfel (oder Räuchertofuwürfel)

1 Prise Salz

Frühlingszwiebeln

Die Blumenkohlröschen ca. 10 Min in leicht gesalzenem Wasser kochen - sie sollten nicht zu weich werden, sondern noch leicht bissfest sein.

Röschen gut abtropfen lassen und pürieren.

Das Ei und den geraspelten Käse untermischen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus der Blumenkohlmasse runde Plätzchen formen und auf das Backblech legen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 min backen, bis sie leicht braun werden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Plätzchen kurz aus dem Ofen nehmen, mit Frischkäse/Fetacreme bestreichen, mit Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfeln/vegetarischer Alternative bestreuen und weitere ca. 10 Min. backen.

Übrigens: Die Blumenkohlmasse kann man auch als Pizzateig verwenden.