



## Blumenkohl mit Feta

400 g Blumenkohl

etwas Milch

100 g Möhren

50 g rote Zwiebeln

1 Bund Lauchzwiebeln

200 g Feta

Salz

Pfeffer

waschen und in Röschen teilen. Dann in einem Topf mit Wasser und für 10 Minuten kochen.

und

schälen und klein hacken.

waschen und ebenfalls in kleine Ringe schneiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

halbieren und auf ein Backblech legen. Das restliche Gemüse darüberstreuen. Mit

und

würzen und für 10 Minuten im Ofen backen. Den fertig gekochten Blumenkohl in eine Schüssel geben. Sobald der Feta goldbraun ist, herausnehmen und über den Blumenkohl legen. Guten Appetit!

**Biolandhof Agena/Dreyer GbR**

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

[info@biolandhof-agena.de](mailto:info@biolandhof-agena.de)

[www.biolandhof-agena.de](http://www.biolandhof-agena.de)