

Blumenkohl-Bombe

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 500 g Hack halb & halb
- 300 g Bacon
- Rinderbrühe
- Salz
- Pfeffer

Den Blumenkohl ordentlich reinigen anschließend 10 Minuten in der Rinderbrühe köcheln lassen.

Den Kohl vorsichtig aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Blumenkohl gleichmäßig verteilen sodass nichts mehr vom Kohl zu sehen ist. Den Bacon dicht an dicht über das Hack legen.

Den Grill auf 180 °C vorheizen dann die Bombe indirekt ca. 45 Minuten backen.

