

Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

1200 g Kartoffeln

400 ml Milch

400 ml Schlagsahne

Muskat


Cayennepfeffer

Salz

600 g Rosenkohl

200 g Gouda (gerieben)

Gesamtzeit: ca. 40 Minuten

 ../../Sonstiges/Freizeit/Bilder/rosen

1. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Zusammen mit Milch und Sahne in einen Topf geben, mit Muskat, Cayennepfeffer und Salz würzen, zugedeckt aufkochen. Bei milder bis mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Min. garen.

2. Einen mittelgroßen Topf voll Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Rosenkohl putzen. Wasser salzen und den Rosenkohl darin 5 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen.

3. Die Kartoffeln zusammen mit der Sahnemischung in eine Auflaufform geben und den Rosenkohl dazwischen verteilen. Mit dem Gouda bestreuen und im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 20 Min. überbacken.

Guten Appetit!