Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Speck



Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Rosenkohl, frisch	750 g
Salz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Öl	2 EL
Speckstreifen	125 g
Eier	3 St.
Crème fraîche	200 g
Milch	100 ml
Majoran, getrocknet	
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Emmentaler gerieben	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne, große Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl waschen, unschöne Blätter entfernen und Strunk jeweils über Kreuz einschneiden.

2. In einem Topf Kartoffeln im Salzwasser schwimmend aufkochen und bei mittlerer Stufe ca. 12 Min. zugedeckt garen. Nach ca. 5 Min. den Rosenkohl zugeben und zusammen zu Ende garen.

3. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Speckstreifen darin ca. 5 Min. braten.

4. In einer Schüssel Eier mit Crème fraîche und Milch verrühren und mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln und Rosenkohl in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5. Rosenkohl und Kartoffeln in eine Auflaufform geben und mit Speck und Zwiebeln vorsichtig vermengen. Crème-fraîche-Masse über die Kartoffeln gießen und mit Emmentaler bestreuen. Im Ofen ca. 30 Min. backen.

6. Auflaufform aus dem Ofen nehmen und Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf mit Speck auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	795 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	45 g