Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf



Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Kartoffeln, mehligkochend	750 g
Rosenkohl, frisch	750 g
Gouda, gerieben	200 g
Eier	2 St.
Milch	100 ml
Schlagsahne	100 ml
Pfeffer, schwarz	
Speckstreifen	200 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, großer Topf mit Deckel, große Auflaufform, Sieb, Schneebesen, Alufolie

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf 3–4 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Kartoffeln waschen, nach Belieben schälen und in dünne Spalten schneiden. Rosenkohl waschen, ggf. äußere Blätter entfernen und Strünke mithilfe eines kleinen Messers kreuzweise einschneiden.

2. Kartoffelspalten im kochenden Salzwasser ca. 10 Min. vorgaren. Nach ca. 6 Min. Rosenkohl zugeben und ca. 4 Min. mitgaren. Beides anschließend in ein Sieb abgießen und etwas abtropfen lassen.

3. Inzwischen in einer Schüssel Gouda, Eier, Milch und Schlagsahne mit einem Schneebesen verrühren und kräftig mit je 2–3 Prisen Salz und Pfeffer würzen. In einer Auflaufform Kartoffeln, Rosenkohl und Speck verteilen. Käse-Sahne-Mischung darübergeben und Auflauf im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun überbacken. Falls die Kruste zu dunkel wird, kannst du den Auflauf mit Alufolie abdecken.

4. Fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	673 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	39 g