

Rezept

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Ein Rezept von Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf, am 20.04.2024

Zutaten

800 g Rosenkohl	700 g mehligkochende Kartoffeln
Salz	1 Bund Petersilie
125 g würziger Bergkäse	3 Eier
200 g Crème fraîche	1 TL Kümmelsamen
2 TL geriebener Meerrettich	Pfeffer
150 g dünne Scheiben Räucherspeck oder fetter Speck (z. B. Lardo)	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Vom Rosenkohl die welken Blätter ablösen und die Strunkansätze abschneiden. Den Rosenkohl waschen und in Viertel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf 2 cm hoch Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln und den Rosenkohl darin zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 4 Min. vorgaren. Das Gemüse abgießen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Den Käse raspeln. Die Eier mit Crème fraîche, Käse, Kümmel nach Belieben und Meerrettich verrühren. Die Eiermasse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Kohl-Kartoffel-Mischung und der Petersilie locker verrühren.
3. Die Auflaufmasse in die Form geben. Die Speckscheiben in mundgerechte Stücke schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Den Auflauf im Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen, bis er schön gebräunt ist und Kartoffeln und Rosenkohl weich sind.