

Rezept

# Kartoffel-Rosenkohl-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Rosenkohl-Gratin, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> vorwiegend fest kochende Kartoffeln	<b>500 g</b> Rosenkohl
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>100 g</b> frisch geriebener Emmentaler oder Bergkäse
<b>300 ml</b> Milch	<b>125 g</b> Sahne
<b>2</b> Eier	<b>2 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Den Rosenkohl von welken Blättern befreien, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffeln und den Rosenkohl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte in eine feuerfeste Form geben und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Die restliche Kartoffelmischung darüber geben. Die Milch mit der Sahne und den Eiern verrühren, leicht salzen und pfeffern und darüber gießen. Den restlichen Käse darauf streuen, Butter in Flöckchen darauf verteilen.
3. Das Kartoffel-Rosenkohl-Gratin im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 50 Min. backen, bis Kartoffeln und Kohl weich sind und die Oberfläche gebräunt ist.