Rezept

Rosenkohl-Spätzle-Auflauf

Ein Rezept von Rosenkohl-Spätzle-Auflauf, am 06.06.2025

Zutaten

600 g	Rosenkohl
500 g	Spätzle (aus dem Kühlregal)
200 g	Maronen (vakuumverpackt)
1 EL	Puderzucker
200 g	Sahne
	Pfeffer
100 g	Allgäuer Emmentaler
	Salz
1	Zwiebel
2 EL	Butter
200 ml	Milch
4	Eier
	frisch geriebene Muskatnuss
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. In Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Spätzle nach Packungsanleitung garen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und würfeln, Maronen grob zerteilen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Maronen und Rosenkohl darin anbraten. Puderzucker darüberstreuen und karamellisieren lassen.

2. Backofen auf 180° vorheizen, die Form fetten. Milch, Sahne und Eier verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Käse reiben. Die Hälfte davon mit den Spätzle und dem Gemüse mischen. In die Form geben und die Eiermasse darübergießen. Mit dem übrigen Käse bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. braun backen.