

Rezept

Überbackener Rosenkohl

Ein Rezept von Überbackener Rosenkohl, am 09.06.2026

Zutaten

50 g durchwachsener Räucherspeck	3 Zwiebeln
2 EL Öl	1 kg TK-Rosenkohl
3/8 l Gemüsebrühe (Instant)	3 EL heller Saucenbinder
Salz	weißer Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	2 Beutel Kartoffelpüree (à 3 Portionen; für je 1/2 l Wasser)
6 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Den Speck würfeln. Zwiebeln schälen, fein hacken, in dem Öl glasig dünsten. Speck zugeben und auslassen. Vom Herd nehmen.
2. Den Rosenkohl in der Brühe ca. 10 Min. kochen. Saucenbinder einstreuen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. 1 l Salzwasser aufkochen lassen. Püreeflocken mit einem Rührlöffel einrühren.
4. Backofen auf 200° vorheizen. Rosenkohl in eine Auflaufform füllen. Püree darauf verteilen. Sechs Mulden hineindrücken. Je 1 Ei hineinschlagen. Mit der Zwiebel-Speck-Mischung bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.