

Rosenkohlauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Rosenkohl, 500 gr Kartoffeln, 3 Eier, 200 ml Schlagsahne, 200 ml Saure Sahne, 1 Packung geriebener Käse, Pfeffer, Muskat, Salz, Mettenden.

Die Vorbereitungen:

Ofen auf 200 Grad vorheizen - Rosenkohl schnippeln und waschen, Kartoffeln schälen, beides in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Währenddessen Schlagsahne, saure Sahne, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat mischen. Auflaufform fetten.

Die Zubereitung:

Rosenkohl und Kartoffeln (wer es mit etwas Fleisch mag - gerne auch etwas Mettenden) schichtweise in der Auflaufform verteilen. Auf jede Schicht etwas Käse verteilen. Wenn alles verteilt ist, als letzte Schicht viel Käse obenauf :-)

Etwa 40 Minuten ins Backrohr schieben und fertig ist der leckere Auflauf :-))