

# Rosenkohl - Kartoffel Auflauf

## Zutaten:

800g Kartoffeln vorwiegend festkochend  
500g Rosenkohl frisch  
150g geriebenen Gouda  
Salz  
2 Eier  
300ml Sahne zum kochen  
1 Zehe Knoblauch  
15 g Schnittlauch  
Pfeffer  
Geriebenen Muskatnuss



## Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und in Achtel schneiden. Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden und Putzen.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 10 Minuten köcheln lassen ( nicht fertig garen). Dann abgießen und ausdampfen lassen.

Rosenkohl in kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und eiskalt abschrecken damit

die hellgrüne Farbe erhalten bleibt.

Backofen auf 200°C ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Soße Eier, Sahne und die Hälfte des Käse verquirlen. Knoblauch schälen und dazu pressen. Schnittlauch

waschen, in feine Röllchen schneiden und die Hälfte zur Soße geben. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffelstücke und Rosenkohl in eine Auflaufform geben, die Soße darauf verteilen und mit dem restlichen Käse betreuen.

Auflauf für ca. 20 -30 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist und der Käse leicht braun ist.

Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.