

Rosenkohlauflauf

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
200 g gekochter Schinken
200 g geriebenen Käse
2 Zwiebeln
1 Becher Saure Sahne
40 g Butter
1 Ei
3 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
Kräuter der Provence
Kresse, Basilikum, Muskat
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Rosenkohl putzen.
- Geputzten Kohl in 250 ml Salzwasser garen.
- Zwiebeln und Schinken würfeln.
- Beides in der Butter andünsten.
- Zusammen mit dem Rosenkohl in eine geölte Auflaufform geben.
- Käse, zerdrückten Knoblauch, Ei, saure Sahne und die Kräuter mischen.
- Die Mischung mit den Gewürzen abschmecken.
- Wenn es schmeckt, Sauce über das Gemüse gießen.
- Bei 190° C ca. 20 Minuten im Backofen überbacken.