



Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Seelenfutter für die kalten Tage

Mehr Infos

- Vorbereitung | 5 Min
- Backen | 30-40 Min
- Fertig in | 35-45 Min

Einkaufsliste

2-4 Personen

- 900 g Kartoffeln
- 500 g Rosenkohl
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 30 ml Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Msp. Cumin
- 1 Msp. Muskat
- 1 TL getr. Thymian
- 1 TL getr. Oregano
- 20 g Senf (ca. 1 EL)
- 20 g Honig (ca. 1 EL)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Creme Fraiche
- 200 g geriebenen Käse
- Parmesan nach Belieben

So wird's gemacht

Kartoffeln 10 Minuten bissfest vorkochen. Rosenkohl waschen und den Strunk sowie die obersten Blätter entfernen und halbieren. Zwiebel in Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken. Lauch in kleine Stücke schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauch anschwitzen. Rosenkohl hinzugeben. Gewürze und Kräuter hinzugeben. Den Honig und Senf ebenfalls hinzugeben. Alles gut verrühren. Mit der Brühe und Creme Fraiche oder Sahne ablöschen.

Bakofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Mit der Hälfte der Rosenkohl-Masse bedecken und mit der Hälfte des Käses bestreuen. Die andere Hälfte Kartoffeln dazugeben, den Rest der Rosenkohl-Masse darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und 30-40 Minuten goldbraun backen. Gerne mit etwas Parmesan bestreuen und servieren.