

ROSENKOHLAUFLAUF: WENN'S EINFACH RICHTIG LECKER WERDEN SOLL!

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



55 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Rosenkohl
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 200 ml Sahne
- 100 g Frischkäse
- 1 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- ¼ TL Muskat
- 1 Prise Pfeffer
- 125 g geriebener Käse



Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in Würfel. Entferne die äußeren Blätter vom Rosenkohl und schneide den Strunk kreuzförmig ein.
2. Gib die Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser und koche sie 5 Minuten vor. Gib dann den Rosenkohl dazu und koche ihn 10 Minuten mit.
3. Schäle die Zwiebel, schneide sie in Würfel und brate sie in einem Topf mit Butter goldgelb. Gib die Sahne, den Frischkäse, die Gemüsebrühe, Pfeffer und Muskat hinzu und koche die Soße auf.
4. Gieße die Kartoffeln und den Rosenkohl ab und verteile sie in einer Auflaufform. Rühre die Soße unter und streue den Käse darüber. Backe den Rosenkohlaufauf 20 Minuten im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

