

Rosenkohlauflauf mit Kartoffeln

Zutaten für 5 Portionen

- 800 g Rosenkohl
- 500 g Kartoffeln
- 1 Möhre
- 200 g Creme Fraiche
- 150 ml Milch
- 2 EL [Gemüsebrühpulver](#) (oder Salz und Pfeffer)
- ½ TL Muskat
- 200 g geriebener Käse (nach Wahl)
- 30 g Walnüsse



optional:

- 200 g Fleischwurst

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Putze den Rosenkohl und koche ihn in Salzwasser bissfest.
2. Schäle die Kartoffeln und Möhren. Schneide sie in mundgerechte Würfel. Koche auch sie für 5 Minuten in Salzwasser.
3. In der Zwischenzeit verrührst du die Crème fraîche mit der Milch, der Muskatnuss und der Gemüsepaste.
4. Hacke die Walnüsse grob und mische sie mit dem Käse. Wenn du Wurst in den Auflauf geben möchtest, dann schneide sie jetzt klein.

5. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze auf.
6. Gieße den Rosenkohl und die Kartoffel-Möhren-Würfel ab und mische sie in einer großen Auflaufform.

7. Füge nach Belieben Wurst- oder Schinkenwürfel zu und rühre die Sauce unter.

8. Bestreue den Rosenkohl-Auflauf mit der Käse-Walnuss-Mischung und backe ihn im Ofen für ca. 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

