

Rosenkohl – Kartoffel – Auflauf mit Kasseler

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Rosenkohl
(geputzt gewogen),
1 kg Kartoffeln, festkochend,
500 g Kasseler, am Stück,
ohne Knochen
1 Zwiebel,
Salz,
Weißer Pfeffer,
Muskat,
1 EL Öl,
80 g Käse (Raclette- oder
Gouda-Käse),
40 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
100 g Schlagsahne,
300 ml Milch,
½ Bund Petersilie,
Margarine zum Ausfetten der Form



Zubereitung :

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Auskühlen lassen, dann schälen. Die Kartoffeln in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Abgießen.

Kasseler waschen, trocken tupfen und würfeln. Im heißen Öl 2-3 Minuten anbraten. Mit 1/4 l Wasser ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln.

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Käse reiben. Zwiebel schälen und fein würfeln. 40 g Fett erhitzen, Zwiebel darin rösten. Mit Mehl überstäuben und mit anschwitzen. Sahne, Milch und Kasselerbrühe einrühren. Aufkochen und die Hälfte des Käse darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Kasseler und Rosenkohl in eine gefettete feuerfeste Form füllen. Soße darüber verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (175 Grad Umluft) 15-20 Minuten backen. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Auflauf damit bestreuen.

Hinweis : Wir von www.kochbaeren.de haben Rosenkohl aus der Tiefkühltruhe verwendet. Den Rosenkohl unaufgetaut in das kochende Salzwasser gegeben und 15 Minuten gekocht. Bei den Kartoffeln haben wir Bamberger Hörnle verwendet.