

Rosenkohlauflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 Prise Salz
10 gr. Margarine
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnüsse
375 gr. Schinken
3 Eier
150 ml Fleischbrühe
150 ml Milch
1 kg Rosenkohl
1 Prise Zwiebelsalz
75gr geriebenen Käse

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen und 10 min. in Salzwasser kochen. Die abgetropften Röschen in eine gefettete Auflaufform füllen und mit dem in Streifen geschnittenen Schinken vermischen. Die Fleischbrühe darüber gießen.

Die Eier werden mit Milch, Pfeffer und Salz gewürzt und dann geschlagen. Zum Schluss den geriebenen Käse darunter rühren. Die Soße über den Rosenkohl geben und bei 220 Grad ca. 20- 25 min goldgelb backen.

Zubereitung: ca. 15 min.
Gesamtzeit: ca. 60 min.

Wir wünschen gutes Gelingen!
Gemüsehof Busch