



## Rosenkohl mit Kartoffelkruste 3 Personen, 90 Minuten

### 1

Rosenkohl putzen, waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Im heißen Öl andünsten (evtl. den Speck zufügen). Kohl zufügen und kurz mitdünsten. Mit 200 ml Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren und alles zugedeckt ca. 10 Minuten garen

### 2

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Rosenkohl samt Brühe in eine ofenfeste Form füllen. Geraspelte Kartoffeln darüber verteilen. Sahne mit Salz,

Pfeffer und Muskat würzen. Gleichmäßig über den Kohl gießen.

### 3

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Herausnehmen und nach Belieben mit Nussblättchen und Majoran garnieren.

## REZEPT - GEGRILLTE HÄHNCHENKEULE

### ZUTATEN

- 1 kg Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1-2 TL Gemüsebrühe (Instant)
- 750 g Kartoffeln
- 100 g Schlagsahne
- Salz, weißer Pfeffer, Muskat
- Nussblättchen u. Majoran
- etwas Öl
- Für die nichtvegetarische Variante: 200g gewürfelter Speck



