

ROSENKOHL-KARTOFFEL-AUFLAUF MIT SPECK

HERZHAFTER WINTERAUFLAUF MIT KÄSEKRUSTE

RUNDE
OFENHEXE

35–40 MIN.



ZUTATEN

500 g Rosenkohl
600 g festkochende Kartoffeln
150 g Speckwürfel
1 Zwiebel
200 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
100 g Schmand
1 TL Senf
1 TL Majoran
Salz & Pfeffer
etwas Muskat
150 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Rosenkohl putzen und größere Röschen halbieren. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Rosenkohl und Kartoffeln in Salzwasser etwa 8 Minuten vorgaren, abgießen und gut abtropfen lassen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln.
4. Kartoffeln, Rosenkohl, Zwiebel und Speck in der runden Ofenhexe verteilen.
5. Sahne, Gemüsebrühe, Schmand und Senf miteinander verrühren.
6. Die Soße mit Majoran, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über das Gemüse gießen.
7. Den geriebenen Käse darüberstreuen.
8. Die runde Ofenhexe auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 35–40 Minuten backen.
9. Vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.