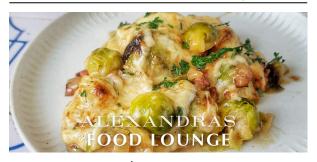
## www.alexandrasfoodlounge.com

## Überbackener Rosenkohl

Personen: 4 Zeit: 25 Minuten



## ZUTATEN:

- 500 g Rosenkohl
- I Zwiebel
- 125 g Schinkenwürfel, Speck oder Kochschinken (nach Geschmack)
- · 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Bergkäse
- · 50 g geriebener Gouda

## ZUBEREITUNG:

- Rosenkohl vorbereiten: Putzen, den Strunk kreuzweise einschneiden (so gart er gleichmäßig) und in Salzwasser ca. 8 Minuten vorkochen.
- 2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3. Rosenkohl abgießen.
- 4. Schinken anbraten: In einer Pfanne ( sollte für den Ofen geeignet sein) ohne Fett kurz anrösten, bis er leicht gebräunt ist.
- $_{\rm 5.}$  Zwiebel dazugeben und kurz mit anbraten lassen.
- 6. Rosenkohl hinzugeben, kurz anbraten.
- Das ganze mit der Sahne ablöschen, aufkochen lassen.
- 8. Käse darüber verstreuen und ab in den Ofen bei 180 Grad O/U Hitze, ungefähr 10 - 15 Minuten überbacken lassen.