

Überbackener Rosenkohl

Personen: 4

Zeit: 25 Minuten



ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

1. 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.
5. Zwiebel dazugeben und kurz mit anbraten lassen.
6. Rosenkohl hinzugeben, kurz anbraten.
7. 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.