

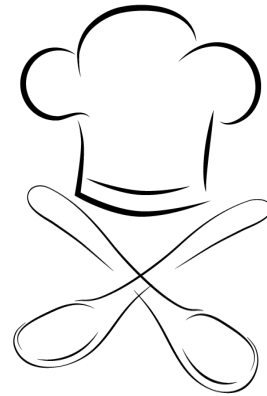


Unsere Rezeptempfehlung:

Käse-Schinken-Rosenkohlauf (4 Personen)

Zutaten:

1kg	Rosenkohl
1	große Zwiebel
200g	Kochschinken
4	Eier
200 g	Sahne
250g	Emmentaler (gerieben)
1 Prise	Meersalz
	Pfeffer, Salz
	wer mag ein paar Chiliflocken



Zubereitung:

Rosenkohl in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Den Rosenkohl herausnehmen und das Kochwasser aufbewahren.

Zwiebel würfeln und den Schinken in Streifen schneiden. Rosenkohl, Zwiebel und Schinken in eine Auflaufform geben und alles ein wenig vermischen. Die Sahne mit den Eiern und einem Teil des geriebenen Emmentalers mit ein wenig Kochwasser glatt rühren. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und über den Auflauf verteilen. Abschließend den restlichen Käse darüber verteilen.

Den Auflauf bei ca. 200° Grad Ober-/Unterhitze für etwa 50 Minuten im Ofen backen.

Der Auflauf schmeckt zu Salz-, Pell-, oder Bratkartoffeln.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Ewa*