

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Kosten: ca. 3,25 € pro Portion (Berechnung ohne Energiekosten 😊)

Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten (4 Portionen):

- 600 g festkochenden Kartoffeln
- 500 g Rosenkohl
- 400 ml Milch
- 5 Eier
- 4 Mettenden
- 150 g geriebener Käse nach Wahl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Kartoffeln ungeschält in kochendem Salzwasser circa 20 Minuten garen.
2. Rosenkohl putzen und in kochendem Salzwasser circa 6 Minuten garen.
3. Rosenkohl anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
5. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
6. Mettenden in Scheiben schneiden.
7. Gekochte Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.
8. Rosenkohl, Kartoffelscheiben und Mettenden in einer gefetteten Auflaufform verteilen.
9. Eiermilch gleichmäßig über die Zutaten gießen.
10. Auflauf mit Käse bestreuen und 40 Minuten backen.
11. Guten Appetit.

