

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rosenkohl-Gratin mit Hack & Bacon

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 150 g geräucherter Bauchspeck, 400 g gem. Hack, 500 g Spätzle,
- 500 g TK-Rosenkohl, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Zwiebeln, 600 ml Milch,
- 6 Eier, Thymian, 40 g Walnusskerne, Petersilie, 200 g gerieb. Gouda

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebeln fein würfeln. Bauchspeck in Streifen schneiden. Walnüsse klein hacken.



2. Speck knusprig auslassen u. herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, Spätzle mit Zwiebeln zugeben u. anschwitzen. Salzen u. pfeffern. Rosenkohl, Walnüsse, Speck u. Kräuter unterheben, salzen u. pfeffern. Alles in eine gefettete Auflaufform geben.



3. Eier mit Muskat, Salz u. Pfeffer verrühren, Milch zugeben u über dem Auflauf verteilen. Auflauf mit Käse bestreuen u. im Ofen bei 200°C 35-40 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.



Erstellt von Klaus am 08.10.2016