

Kochen mit Klaus

Rosenkohl-Gratin mit Schinken

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g TK-Rosenkohl, 750 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer,
- 3 Knobizehen, Muskat, 125 g Schinkenstreifen, 120 g Kochschinken,
- 250 ml Kochcreme, 2 Eier L, 200 g Schmand, 200 g ger. Emmentaler

Zubereitung:

1. TK-Rosenkohl im Dampfgarer ca. 10 Min. garen. Zwiebel u. Knobi fein, Kochschinken klein würfeln. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. ca. 20 Min. in Salzwasser garen.



2. Schinkenstreifen anbraten, Zwiebeln u. Knobi mitbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, in eine Auflaufform geben, Rosenkohl in den Kartoffeln verteilen. mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Schinkenstreifen u. Kochschinken darüber geben.



3. 50 g des Käses mit Kochcreme u. Schmand in einer Schüssel verrühren. Anschließend die Eier dazu geben u. gut einrühren. Masse mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen u. über dem Auflauf verteilen. Mit restl. Käse bestreuen u. im Ofen bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen. Lecker!

