

# Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf

## Zutaten für ca. 4 Personen

800g Kartoffeln (vorwiegend Festkochend)

500g Rosenkohl

150g Bergkäse

2Eier

300ml Sahne zum Kochen

1 Zehen Knoblauch

15g Schnittlauch

Salz / Pfeffer

Muskatnuss

Kartoffeln waschen, schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln in Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen (sie sollten noch etwas fester sein, nicht schon gar). Dann abgießen und ausdampfen lassen. Äußere, welke Blätter vom Rosenkohl abzupfen, Rosenkohl dann waschen, den Strunk entfernen und die Röschen kreuzweise einschneiden. Den Käse fein reiben. Rosenkohl in kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, dann abgießen und eiskalt abschrecken damit die hellgrüne Farbe erhalten bleibt. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Soße Eier, die Hälfte des Käses und Sahne verquirlen. Knoblauch schälen und dazu pressen. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und die Hälfte zur Soße geben. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kartoffelstücke und Rosenkohl in eine Auflaufform geben, die Soße darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Auflauf für ca. 20-30 Minuten backen, bis das Gemüse weich ist (mit einem spitzen Messer prüfen) und der Käse leicht braun ist.