

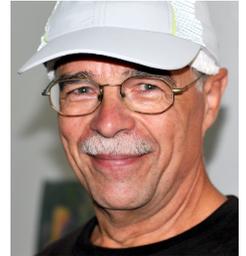
Rosenkohl-Auflauf

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
- Rosenkohl putzen, waschen & einritzen.
- Kohl in kochendem Salzwasser vorgaren, mit der Schaumkelle herausnehmen & abtropfen lassen.
- Zwiebeln in Butter andünsten, Knoblauch zugeben und alles mit Mehl bestäuben. Unter Rühren Brühe und Milch dazugeben und alles zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.
- Nudel garen, abgießen und abschrecken. Schinken in Streifen schneiden, Käse grob raspeln. 220 g des Käses in die Sauce geben. Mit Wein, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Die Hälfte der Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Zwei Drittel des Kohls und des Schinkens darauf verteilen. Sauce drübergießen und die restlichen Nudeln draufgeben. Den restlichen Kohl und Schinken verteilen und mit der restlichen Sauce übergießen. Mit Käse überstreuen und ab in den vorgeheizten Backofen!

Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
750 g Rosenkohl, Salz
40 g Butter oder Margarine
40 g Mehl
375 ml Brühe
125 ml Milch
200g Bandnudeln
250 g Kochschinken
250 g Gouda (mittelalt)
3 EL Weißwein
Pfeffer und Muskat



Garzeit ca. 40 Minuten

200 Grad Umluft etwa 35 - 45 Minuten garen.

Guten Appetit