Kartoffel-Kohlsprossen-Auflauf

Ein schönes Rezept für kalte Herbst- und Wintertage: Leckerer Kartoffel-Kohlsprossen-Auflauf mit Kren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

750 g	Rosenkohl
700 g	Kartoffeln (mehlige)
1 Prise	Salz
1 Bund	Petersilie
120 g	Bergkäse
3 Stk.	Eier
200 g	Créme frâiche
1 TL	Kümmel
2 TL	Meerrettich
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für den Kartoffel-Kohlsprossen-Auflauf zu Beginn die Kohlsprossen vorbereiten: Welke Blätter von den Röschen abzupfen, Stielansätze entfernen, dann waschen und kreuzförmig einschneiden. Große Kohlsprossen kleiner schneiden. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Salzwasser in einen großen Kochtopf füllen (2 bis 3 Zentimeter hoch). Aufkochen lassen und die Kohlsprossen und Kartoffelstücke hineingeben. Deckel aufsetzen und rund 5 Minuten lang vorgaren. Anschließend das Wasser vorsichtig abgießen.

3. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und den Ofen auf 180 Grad einstellen. Das Gemüse in der Form verteilen. Den Käse reiben. Die Petersilie waschen, putzen und grob hacken. Kren schälen und reiben. Eier in eine Schüssel schlagen, mit Petersilie, Créme frâiche, Käse, Kren, Kümmel, Salz und Pfeffer verrühren.

4. Die Eiermasse über den Auflauf gießen und alles vorsichtig mischen. Für etwa 45 Minuten goldbraun backen lassen. Sollte der Auflauf zu stark bräunen, nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken.

Tipp

Wer den Kartoffel-Kohlsprossen-Auflauf etwas würziger mag, kann noch geräucherten Schinken oder Speck mit dazugeben.