Kohlsprossen Auflauf

Der köstliche Kohlsprossen Auflauf ist kinderleicht zubereitet und schmeckt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Kohlsprossen
200 g	Kochschinken
200 g	Goudakäse
2 Becher	Créme frâiche
2 EL	Sauerrahm
	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den Kohlsprossen Auflauf die Kohlsprossen putzen und in Salzwasser kurz bissfest kochen. Danach gut abtropfen lassen. Backrohr auf 175 Grad C° vorheizen.

2. In einer Schüssel Crême Fraiche und Sauerrahm verrühren, zwei Drittel vom grob geraspelten Gouda Käse und den fein geschnittenen Kochschinken hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

3. Auflauf Form mit Butter einfetten. Die Kohlsprossen in die Auflauf Form legen und die Käse Mischung darüber gießen. mit restlichem Gouda Käse bestreuen und im Backrohr 20 Min. backen.

Tipp

Nicht zu grosse Auflauf Form wählen (Größe Jenar Glas). Frischen knackigen Grünen Salat oder Tomaten Salat zum Kohlsprossen Auflauf reichen.