

# Kohlsprossen Gratin

Das Kohlsprossen Gratin vom Backofen direkt heiß servieren. Es passt hervorragend als vegetarisches Hauptgericht mit Salat oder als Beilage zu Fleischgerichten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|                |                                          |
|----------------|------------------------------------------|
| 800 g          | <a href="#">Kohlsprossen</a> (Rosenkohl) |
| 400 g          | Kartoffeln (festkochende)                |
| 250 g          | <a href="#">Schlagobers</a>              |
| 150 ml         | Vollmilch                                |
| 125 g          | Goudakäse                                |
| 1 Stk.         | <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)    |
| 2 Stk.         | <a href="#">Knoblauchzehe</a>            |
| 4 EL           | <a href="#">Butter</a>                   |
| 2 EL           | Mehl                                     |
| 2 TL           | Gemüsebrühepulver                        |
| 1 TL           | <a href="#">Senf</a>                     |
| 1 Spritzer     | frisch gepresster Zitronensaft           |
| 0.5 TL         | Natron                                   |
| 1 Messerspitze | Muskatnuss (gerieben)                    |
|                | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>         |

## Zubereitung

1. Für das **Kohlsprossen Gratin** die Kohlsprossen putzen und die Strünke großzügig abschneiden, sodass sich äußere Blätter leicht lösen. Bei großen Exemplaren die Strünke kreuzweise einschneiden – so garen sie gleichmäßig. Die festkochenden Kartoffeln schälen, in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden und in einen großen Topf geben. Mit kaltem Salzwasser bedecken und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel köcheln lassen.

2. Nach 5 Minuten Kochzeit die Kohlsprossen sowie Natron zu den Kartoffeln geben. Mit halb geöffnetem Deckel weitere 10 Minuten köcheln lassen. Das Natron sorgt dafür, dass die Kohlsprossen die kräftig grüne Farbe behält.
3. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und beides bei niedriger Hitze glasig dünsten. Mehl einrühren und etwa 1 Minute goldgelb anschwitzen. Das Schlagobers und Vollmilch unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Sauce aufkochen lassen, bis sie leicht eindickt. Mit Gemüsebrühepulver, Senf, Zitronensaft, schwarzem Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Salz kräftig abschmecken.
4. Eine [Auflaufform](#) mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Kartoffeln und Kohlsprossen abgießen und in die vorbereitete Auflaufform geben. Die cremige Sauce gleichmäßig darüber verteilen. Gouda frisch reiben und großzügig über das Gemüse streuen. Das Kohlsprossen Gratin auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und goldbraun überbacken ist.

Unsere Empfehlung  [hier bestellen](#)  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform



## Tipp