

# Rosenkohl-Auflauf

Dieser Rosenkohl-Auflauf mit Kartoffeln ist ein herzhaftes Ofengericht. Das unkomplizierte Rezept eignet sich wunderbar als vegetarische Hauptspeise für die ganze Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 750 g    | <a href="#">Rosenkohl</a>       |
| 500 g    | Kartoffeln                      |
| 1 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>         |
| 2 Stk.   | <a href="#">Knoblauchzehe</a>   |
| 1 EL     | <a href="#">Butter</a>          |
| 200 ml   | <a href="#">Schlagobers</a>     |
| 100 g    | Friskäse                        |
| 1 TL     | Gemüsebrühepulver               |
| 2 Prisen | Muskatnuss                      |
| 1 Prise  | <a href="#">Pfeffer</a>         |
| 125 g    | <a href="#">Käse</a> (gerieben) |

## Zubereitung

1. Für den **Rosenkohl-Auflauf** zuerst die Kartoffeln schälen und in etwa gleich große Würfel schneiden. Den Rosenkohl gründlich putzen und den Strunk jeweils kreuzförmig einschneiden. Die Kartoffelwürfel in einen Topf mit Salzwasser geben und 5 Minuten vorkochen. Anschließend den vorbereiteten Rosenkohl hinzufügen und gemeinsam mit den Kartoffeln weitere 10 Minuten kochen. Das Gemüse sollte anschließend weich, aber noch bissfest sein.
2. Während Kartoffeln und Rosenkohl kochen, kann die cremige Sauce zubereitet werden. Dafür die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinwürfelig schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb anbraten. Dabei gelegentlich

umrühren, damit das Gemüse gleichmäßig Farbe bekommt und nicht anbrennt. Anschließend das Schlagobers und den Frischkäse dazugeben. Gemüsebrühpulver, Pfeffer und etwas Muskatnuss hinzufügen und alles gut verrühren. Die Sauce aufkochen lassen und kurz köcheln, bis der Frischkäse vollständig geschmolzen ist und eine cremige, gleichmäßige Sauce entstanden ist.

3. Das vorgekochte [Gemüse](#) anschließend in einem Sieb gut abgießen. Kartoffeln und Rosenkohl in eine geeignete Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen. Die cremige Sauce darübergerben und vorsichtig unter das Gemüse rühren, sodass Kartoffeln und Rosenkohl rundum mit der Sauce überzogen sind. Zum Schluss den geriebenen Käse gleichmäßig über dem Rosenkohl und den Kartoffeln verteilen.
4. Den Auflauf in den auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und etwa 15-20 Minuten backen. Sobald der Käse geschmolzen und goldbraun überbacken ist, kann der Rosenkohl-Auflauf aus dem Backrohr genommen und heiß serviert werden.

Unsere Empfehlung  
Auflaufform-Set aus Keramik  
rechteckig  
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



## Tipp

Zum Rosenkohl-Auflauf passt ein knackiger grüner Salat. Wer möchte, kann den Auflauf auch mit

frischen Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch garnieren.