

# Rosenkohl-Gratin

Das Rosenkohl-Gratin ist eine köstliche Hauptspeise für Vegetarier. Das Rezept eignet sich auch bestens als Beilage zu viele Fleischgerichte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Rosenkohl</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
100 g	Crème fraîche
125 g	Bergkäse (gerieben)
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Den **Rosenkohl** putzen und in Salzwasser zirka für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine hitzebeständige Pfanne oder Auflaufform mit Butter einfetten. Den abgetropften Rosenkohl in die Pfanne geben.
3. Den Käse mit der Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gleichmäßig über den Rosenkohl verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen für zirka 20 Minuten überbacken. Das **Gratin** vom Ofen nehmen und sofort servieren.

## Tipp

Fleischliebhaber können das Rosenkohl-Gratin noch zusätzlich mit in Streifen geschnittenen Schinken verfeinern.