

Tuesday, November 24. 2009

Auflauf mit Rosenkohl und Kartoffeln

Es soll ja Leute geben, die Rosenkohl nicht sonderlich gerne mögen. Ich glaube, es gibt sogar recht viele. Aber mit so einem cremig-würzigen Auflauf kann man vielleicht sogar den einen oder anderen Skeptiker noch auf den Geschmack bringen. Ich stelle mir fein geschnittene Maronischeiben auch noch toll drin vor... Ein richtiges Herbstgericht.

1 Tüte geriebener Käse
1 Becher Sahne
1/2 TL Senf
1/2 TL Sahnemeerrettich
1 Eigelb
etwas Knoblauch aus der Mühle oder 1/2 Zehe gepresst
Paprikapulver
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
etwas frische Petersilie, gehackt
2 EL Sonnenblumenkerne, in einer Pfanne kurz angeröstet
1/2 Netz Rosenkohl - vielleicht etwas mehr, geputzt
ca. 5 mittelgroße Kartoffeln, in mundgerechte Stücke geschnitten
(Rosenkohl und Kartoffeln sollten ein ausgewogenes Mischungsverhältnis bilden)

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und Kartoffelstücke darin ca 5 Minuten köcheln lassen, dann Wasser abgießen.
Rosenkohl dritteln und wieder zurück zu den Kartoffeln in den Topf geben.

Aus Sahne, Eigelb, Senf, Meerrettich, Petersilie, Sonnenblumenkerne und einer handvoll Reibekäse in einem Schälchen eine Sauce anrühren. Großzügig mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Muskat würzen. Abschmecken, ob die Würzung gut und nicht zu fade ist. Zu den Kartoffeln und dem Rosenkohl geben und alles gut vermengen.

Das Gemisch in eine Auflaufform füllen, den restlichen Reibekäse darüber verteilen und Auflauf für 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Posted by orange in veggie at 22:03