

Rosenkohl-Kasseler-Auflauf

Für 3 Personen:

500 g Kartoffeln	500 g Rosenkohl	Salz
400 g Kasseler-Kotelett	1 EL Öl	30 g Butter
30 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch	$\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
150 g Käse (Gorgonzola)	Pfeffer	20 g Haselnusskerne

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 15-20 Minuten garen. Kasseler waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin ca. 3 Minuten braten. Fett in einem Topf schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Milch und Brühe unter Rühren zugießen. Käse in Würfel schneiden. Die Hälfte des Käses in die Soße rühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nüsse grob hacken. Kartoffeln und Rosenkohl abgießen.

Kartoffeln abschrecken, pellen und in dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln, Rosenkohl und Kasseler in eine Auflaufform geben.

Soße darübergießen. Restlichen Käse und Nüsse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200 °C) ca. 10 Minuten überbacken.

NN am 19. Juni 2023