

Rosenkohl-Kasseler-Auflauf

Für 4 Portionen

4 Scheiben Kasseler 1 kg Rosenkohl 200 g Schmelzkäse
¼ Liter Milch 1 m.-große Zwiebel Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Den Rosenkohl putzen und kurz in Salzwasser vorgaren. Das Kasseler in etwas Butterschmalz leicht anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im verbliebenen Bratfett andünsten.

Aus dem Schmelzkäse und der Milch eine Sauce zubereiten. Mit Salz (wenig!) und Pfeffer abschmecken.

Den Rosenkohl in eine Auflaufform geben, die Kasseler Scheiben dachziegelartig auf den Kohl legen. Die Zwiebelwürfel auf dem Kasseler verteilen. Darüber die Sauce geben.

Ca. 20 Minuten bei 150 °C Umluft im Ofen überbacken.

Dazu passt Kartoffelpüree oder Baguette.

NN am 28. Juli 2023