

Rosenkohl- Auflauf mit Speck und Käse

Für zwei Personen

300 g Rosenkohl	2 rote Zwiebeln	100 g Pancetta
100 g Gorgonzola	100 ml Crème-fraîche	2 Eier
50 g Walnüsse	5 Zweige Blattpetersilie	Muskatnuss
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Segmente teilen. Rosenkohl putzen, halbieren und zusammen mit in Segmente zerteilten roten Zwiebeln anbraten. Mit Muskatnuss würzen. Pancetta schneiden. Pancetta zu den Zwiebeln und Rosenkohl in die Pfanne geben.

Eier trennen, dabei die Eigelbe auffangen. Aus Gorgonzola, Crème fraîche und Eigelben eine Royal mixen.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Rosenkohl-Gemüse mit gerösteten Walnusskernen vermischen und mit der Royal übergießen.

Im vorgeheizten Ofen goldgelb überbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. Dezember 2021