

Rosenkohl-Auflauf

Für 2 Portionen

700 g Rosenkohl	Salz, Pfeffer	300 ml Milch
6 EL Parmesan	1 Ei	2 Sch. Kochschinken

Backofen auf 175°C vorheizen. Rosenkohl putzen und 10 Minuten in Salzwasser kochen.

Milch aufkochen lassen, salzen und pfeffern.

Beim Abkühlen 2 EL Käse und Ei einrühren.

Rosenkohl aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in eine kleine Auflaufform setzen. Mit Soße übergießen und den in Stückchen geschnittenen Schinken darauf verteilen.

Den restlichen Käse über den Auflauf streuen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

NN am 11. Dezember 2025