

# Rosenkohl-Gratin mit Nuss-Topping

## Für 4 Personen

750 g Rosenkohl	80 g Frühstücksspeck	150 g Sahne
150 g Schmand	3 Eier	1 Spritzer Zitronensaft
50 g Emmentaler, am Stück	1 EL Haselnüsse	Pfeffer
Muskatnuss	3-4 Zweige frischer Thymian	Salz

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Auflaufform leicht mit Butter einfetten.

Den Emmentaler fein reiben und die Haselnüsse hacken.

Boden und Ränder der Form mit Frühstücksspeck auslegen.

Rosenkohl waschen, abtropfen lassen und die Strünke großzügig abschneiden. So fallen die äußeren Blätter fast von alleine ab. Wenn sie sich nicht von selbst lösen, von Hand abziehen. Die Strünke kreuzweise einschneiden, damit der Rosenkohl gleichmäßiger gart. Dies ist vor allem bei großen Sprossen sinnvoll.

Den Rosenkohl in einem Topf gut mit Wasser bedecken. Salz hinzufügen, aufkochen und dann 10 Minuten sanft ohne Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Füllung vorbereiten: Sahne, Schmand, Eier und gehackten Thymian verquirlen und kräftig mit Salz, gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

Rosenkohl nach 10 Kochminuten in ein Sieb abgießen, abtropfen und etwas ausdampfen lassen. Die Sprossen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform schichten.

Die Eier-Sahne-Masse gleichmäßig über den Rosenkohl gießen. Den geriebenen Emmentaler und die gehackten Haselnüsse darüber verteilen.

Bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene für 30 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist. Mit einem Messer oder Holzstäbchen prüfen, ob der Kohl die gewünschte Konsistenz hat. Eventuell die Zeit im Ofen anpassen.

Emmi Prolic am 19. Dezember 2023