

# Rosenkohlaufauf



## Zutaten:

750 g Rosenkohl  
1 altes Brötchen  
2 Zwiebeln  
350 g gemischtes Hack  
2 Eier  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1/4 l Milch  
2 Ecken Schmelzkäse (125 g)  
1 Eigelb  
Semmelbrösel

## Zubereitung:

Den Kohl 10 Min. kochen.

Brötchen einweichen, ausdrücken und mit dem Hack, den Eiern, kleingeschnittenen Zwiebeln und den Gewürzen verkneten.

Eine Auflaufform fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen. Rosenkohl und Hack einschichten.

In der Milch den Käse schmelzen, das Eigelb unterrühren. Die Käsesauce über den Auflauf geben. Ein paar Butterflockchen und Semmelbrösel drüberstreuen.

Mit Deckel bei 200° 45 Min. backen.

**Guten Appetit!**

