

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 austreuen. 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!

