

Käsespätzle – Auflauf

Zutaten:

500 g Spätzle
750 g Rosenkohl (alternativ 500 g Tiefkühl-Rosenkohl)
200 g geriebener Goudakäse
1 Zwiebel
200 ml Milch
200 ml Gemüsebrühe
½ Bund Schnittlauch
50 g Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Rosenkohl putzen und halbieren.
- In Salzwasser 15 Minuten kochen.
- TK-Rosenkohl etwa 8 Minuten kochen.
- Spätzle nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
- Zwiebel klein hacken.
- Butter in einem Topf schmelzen.
- Das Mehl darin anschwitzen lassen.
- Milch und Brühe unterrühren.
- Etwa 3 – 5 Minuten köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Nudeln abgießen und mit Soße, Rosenkohl und Zwiebeln vermengen.
- Vom Käse 150 g ebenfalls unterrühren.
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben.
- Den Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.
- Schnittlauch klein schneiden.
- Fertigen Auflauf damit bestreuen.