

## 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.