

Rosenkohlauflauf mit Kartoffelhaube

Zutaten:

1 kg Rosenkohl
750 g Kartoffeln
150 g gekochter Schinken
200 g Creme fraîche
300 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale kochen.
- Danach pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse geben.
- Rosenkohl putzen und die Röschen halbieren.
- Röschen in wenig Salzwasser 10 Minuten garen.
- Den Schinken klein schneiden.
- Eine Auflaufform einfetten.
- Schinken und Rosenkohl in die Form geben.
- Creme fraîche und 200 g Sahne verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Abgeschmeckte Soße über den Rosenkohl gießen.
- Gepresste Kartoffeln mit der Restsahne verrühren.
- Mit Salz und Muskat abschmecken.
- Kartoffelbrei über den Rosenkohl verstreichen.
- Bei 200° C etwa 20 - 30 Minuten überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.