

KARTOFFELGRATIN MIT KABANOS & ROSENKOHL

FÜR 4 PERSONEN

45 MIN ZUBEREITUNGSZEIT (INKL. 20 MINUTEN BACKZEIT)



Zutaten

150g	Houdek Kabanos Käse	150 ml	Vollmilch
1 kg	Kartoffeln, festkochend	250 ml	Sahne
2	kleine Schalotten	1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben
300 g	Rosenkohl, frisch oder tiefgefroren		Salz
1	EL Butter		Pfeffer, frisch gemahlen
			200g geriebener, kräftiger Käse (z.B. Gruère, Appenzeller oder kräftiger Gouda)

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Houdek Kabanos ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
3. Schalotten schälen und fein würfeln.
4. Frischer Rosenkohl: putzen, kurz blanchieren und halbieren.
Tiefgekühlter Rosenkohl: auftauen und halbieren.
5. Die Schalotten in etwas Butter andünsten, Rosenkohl dazugeben und beides kurz in der Pfanne schwenken.
6. Milch und Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.
7. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffelscheiben abwechselnd mit Kabanos und Rosenkohl einschichten, mit der Sahnemasse gleichmäßig übergießen und mit Käse bestreuen.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 220° ca. 20 – 25 Minuten garen.

