

Rosenkohlauf



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	1 Achtel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 EL (Esstlöffel)
Tomaten / Paradeiser	400 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	10 g
Rosenkohl / Kohlsprossen	500 g
Pinienkerne	20 g
Mozarella / Mozzarella	60 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Speiseöl / Öl	1 EL (Esstlöffel)
Thymian	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel	400 g
Putenbrustfilet / Putenfilet	350 g

Zubereitung:

Rohr vorheizen, Rosenkohl putzen und in kochendem Wasser fünf Minuten garen. Anschließend abgießen, mit Pfeffer und Salz würzen und in Butter schwenken.

Die Putenfilets in Öl braten, mit Pfeffer und Salz würzen und in kleine Stücke schneiden.

Tomaten in Scheiben schneiden. In eine Auflaufform abwechselnd Rosenkohl, Fleisch und Tomaten legen.

Aus Sahne, Milch, Ei, Thymian, Pfeffer und Salz eine Sauce rühren und über den Rosenkohl Auflauf geben. Mit gewürfeltem Mozzarella belegen und Pinienkerne darüber streuen.

Im Rohr bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu die Kartoffeln servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-616-Rosenkohlaufauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at