

Überbackener Rosenkohl



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	200 ml
Butter	125 g
Zwiebeln	2 Stk.
Rosenkohl / Kohlsprossen	1 kg
Kasseler	300 g
Semmelbrösel / Paniermehl	100 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Rosenkohl putzen, waschen und am Strunk kreuzförmig einschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in einem großen Topf 2 EL Butter erhitzen und Zwiebel glasig werden lassen, Knoblauch zugeben, Rosenkohl zugeben, kurz anbraten und mit Brühe ablöschen, würzen mit Muskat und den Rosenkohl im geschlossenen Topf ca. 15 min. bei schwacher Hitze garen.

Inzwischen die Backröhre vorheizen (200 Grad). Eine große Gratinform mit Butter ausfetten, die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel goldbraun darin rösten.

Die Kassellerscheiben in kleine Würfel schneiden und in der Gratinform mit der Rosenkohlmischung vermengen.

Würzen mit Salz und Pfeffer. Semmelbrösel darüber geben und das Gratin im Ofen (Gas 3, Umluft 180 Grad) in etwa 15 min. überbacken.

Außerhalb der Saison kann auch tiefgefrorener Rosenkohl verwendet werden, lassen Sie das Gemüse aber vor dem Einschichten auftauen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-805-Ueberbackener-Rosenkohl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at