

KOHLSPROSSENAUFLAUF



800	g	Rosenkohl
1	Bund	Petersilie
200	g	Lachsschinken
0.125	l	Gemüsebrühe
3	Stk	Eier
0.125	l	Milch
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
1	Prise	Muskatnuss
100	g	geriebener Käse

- 1 In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Rosenkohl darin 10 Minuten garen lassen.
- 2 Danach gut abtropfen lassen und mit dem klein geschnittenen Schinken in eine Auflaufform geben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- 3 Eier und Milch miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die klein geschnittene Petersilie und den Käse zugeben.
- 4 Die Masse über den Rosenkohl gießen und dann den Auflauf zugedeckt ca. 15 Minuten bei 225 Grad backen lassen. Dann Deckel abnehmen und noch 10 Minuten überbacken.