

Rosenkohlauflauf mit Cabanossi



Den Rosenkohl putzen, die Außenblätter entfernen, den Strunk kreuzweise einschneiden, waschen und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Die Cabanossi in Scheiben schneiden und die Zwiebeln würfeln.

Die Zwiebelwürfel mit den Cabanossischeiben in Öl anbraten. In einem zweiten Topf Fett erhitzen, mit dem Mehl anschwitzen und 125 ml Brühe und 125 ml Milch zugießen. Den Schmelzkäse zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.

Den Rosenkohl mit den Cabanossi und den Zwiebeln in eine Auflaufform geben, mit der Käsesauce übergießen und 15 Minuten bei 225 °C im Ofen überbacken.

- 750 g** Rosenkohl
- 2** Zwiebel(n)
- Rapsöl
- Salz
- 200 g** Cabanossi
- 30 g** Mehl
- 125 ml** Brühe
- 125 ml** Milch
- 100 g** Sahne-Schmelzkäse
- Pfeffer
- Muskat
- Thymian