

Rosenkohl mit knuspriger Käsekruste

Zutaten für 4 Portionen:

700 g Rosenkohl – 150 g geriebener Käse – 200 ml Sahne – 60 g Paniermehl – Butter – Mehl – Salz – Pfeffer – Muskatnuss

Zubereitung:

- Den Rosenkohl putzen und in kochendem Salzwasser 10-15 Minuten bissfest garen. Das Kochwasser aufheben und beiseite stellen
- Den geriebenen Käse, die Sahne und das Paniermehl in einer Schüssel gut miteinander vermischen und mit Pfeffer und Muskat würzen
- Rosenkohl abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben
- Käsemasse darauf verteilen, mit Butterflöckchen bestreuen und im Ofen bei 180°C ca. 10-15 Minuten überbacken
- Für die Sauce 20 g Butter in einem Topf zerlassen und so viel Mehl zugeben bis eine cremige Masse entsteht. Unter Rühren das Rosenkohl-Kochwasser hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit etwas Sahne oder Milch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kurz aufkochen lassen
- Dazu passen Salzkartoffeln

Wir wünschen guten Appetit!

