

Rosenkohlgratin



Zutaten

- 500 g Rosenkohl★¹
- 1 Zitrone (Saft)
- 100 g Parmesan
- 100 g junger Gouda
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebener Muskat



1. Kohl putzen und waschen.

2. Anschließend Kohl blanchieren, d.h. in sprudelndem Salzwasser mit Zitronensaft für 3 Minuten kochen. Abgießen.



3. Kohl halbieren, in feuerfeste Auflaufform nebeneinander schichten. Mit Zitronensaft beträufeln.

4. Käse in eine Schüssel reiben und mit Sahne vermischen. Aufpassen, dass die Konsistenz nicht zu flüssig wird! Würzen. Über den Kohl gießen und 30 Minuten backen.

Tipps

- ★¹ Bei größerem Rosenkohl: mit dem Messer ein Kreuz in den kleinen Strunk schneiden, damit er schneller gar wird!
- ★ Dazu: Bratkartoffeln

