

## Rosenkohlauf (in 20 Minuten fertig)

Zutaten für 4 Personen:

- 500-600g Rosenkohl TK oder frisch
- 250g gekochter Schinken
- 250g mittelalter Gouda (geraspelt)(andere Käse ab 45%Fett gehen auch)
- 200g Crème fraiche
- Salz, Fett für die Auflaufform
- 30g gehobelte Haselnüsse (schmeckt auch ohne)

- 1) Den Rosenkohl (TK Ware: unaufgetaut/ frisch: geputzt) in kochendes Salzwasser geben und 7-8 Minuten darin vorgaren. Backofen vorheizen 250 Grad Ober- und Unterhitze
- 2) Den Kochschinken in feine Streifen schneiden.
- 3) Den Raspelkäse mit Crème fraiche verrühren.
- 4) Den abgetropften Rosenkohl in eine feuerfeste, gefettete Form geben und die Schinkenstreifen darauf verteilen.
- 5) Die Käse-Crème-fraiche-Mischung darüber geben und ggf. mit den gehobelten Haselnüssen bestreuen.
- 6) Den Rosenkohl bei 250 Grad 10 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten überbacken.



Guten  
Appetit