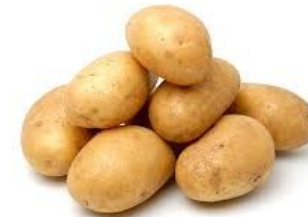


Rosenkohl-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Rosenkohl TK oder frisch
- 400g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 50g würziger Reibekäse
- 150g Kochsahne
- 100g Ziegenfrischkäse (alternativ Mozzarella oder Hartkäse)
- 50g Rucola (alternativ frischer Babyspinat oder Blattsalat)
- 1TL Gemüsebrühe
- 1Messerspitze Muskat
- etwas Butter, Mehl
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Fett für die Auflaufform
- 10g gehackte Haselnüsse (schmeckt auch ohne)



Zubereitung :

- 1) Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2) Gewaschene Kartoffeln in 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und halbieren. Beides in einem Topf mit kochendem Wasser 8-10min garen. Danach durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen.
- 3) Zwiebel abziehen und fein hacken. Ggf. Haselnüsse grob hacken.
- 4) 3EL Butter im kleinen Topf schmelzen, Zwiebel darin 2-3min farblos anschwitzen, 2EL Mehl dazugeben und 1min unter Rühren mitrösten. Mit der Kochsahne und 150ml Wasser ablöschen, Brühe und Muskat zugeben und 2-3min bei mittlerer Hitze kochen. Die Hälfte vom Ziegenkäse unterrühren.
- 5) Kartoffeln und Rosenkohl in eine Auflaufform geben, Käsesoße darüber verteilen. Reibekäse, Haselnüsse und Ziegenkäse (zerkrümeln) darüber streuen und 5min im Ofen überbacken
- 6) Rucolablätter zerreißen und in einer kleinen Schüssel mit 0,5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Gratin mit dem Salat auf Tellern anrichten



Guten  Appetit

