

# Rosenkohl mit Röstihaube

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe » Vegetarische Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Rosenkohl
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1-2 EL Öl
- » 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
- » 750g Kartoffel(n)
- » 125g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » Muskat
- » Majoran

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

31-60min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung

- Rosenkohl putzen, waschen
- Kohl am Strunk kreuzweise einritzen
- Zwiebel schälen, würfeln
- Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln

### Fertigstellung

- Zwiebeln in Öl andünsten
- Rosenkohl zufügen, mitdünsten
- mit 200 ml Wasser ablöschen
- Brühe einrühren
- aufkochen lassen
- zugedeckt ca. 10min garen
- Rosenkohl mit Brühe in eine Auflaufform geben
- mit Kartoffelraspeln bedecken
- Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Sahne über die Kartoffeln gießen
- Auflauf im Ofen bei 175°C 45 min backen
- mit Majoran garniert servieren

### Tipp

- mit Tiefkühl-Rosenkohl geht es schneller
- dazu Kurzgebratenes servieren

Nährwerte: ca. 300kcal pro Portion

angelegt am: 10.11.2008

Rezept-Nr: 2311

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke