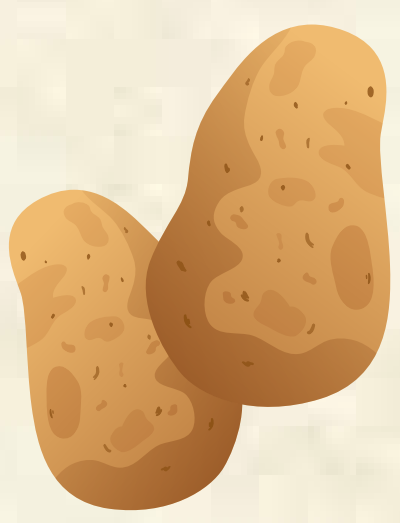


Saisonzusatz
SEPTEMBER

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Gemüse des Monats



Kartoffeln



Rosenkohl

Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 450 g Kartoffeln | <input type="checkbox"/> 3 Mettenden |
| <input type="checkbox"/> 375 g Rosenkohl | <input type="checkbox"/> Käse zum Überbacken |
| <input type="checkbox"/> 300 ml Milch | <input type="checkbox"/> Salz & Pfeffer |
| <input type="checkbox"/> 4 Eier | <input type="checkbox"/> 1 Prise Muskat |

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Rosenkohl waschen und in Salzwasser ca. 6 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen.
3. Wurst in Scheiben schneiden. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.
4. Rosenkohl, Wurst- und Kartoffelscheiben in einer Auflaufform verteilen.
5. Eiermilch gleichmäßig übergießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 30–40 Minuten backen.

