

# Rosenkohlaufauf

Unterschied zwischen Auflauf und Gratin ist, dass beim Auflauf die Zutaten roh und nicht vorgegart sind. Beides wird im Rohr fertiggegart.

## Zutaten:

750 gr Rosenkohl  
1-2 Kartoffel  
1 St gelbe Rübe  
1-2 Zwiebel  
3-4 scheiben Schinken  
100-150 gr geräucherter Bauchspeck  
2 Becher Sahne  
2 Eier  
Butter, Salz, Pfeffer, Muskat,  
1 EL gekörnte Gemüsebrühe

## Zubereitung:

Gemüse vorbereiten:

rohe Kartoffel schälen, waschen und fein hobeln,  
Zwiebel schälen und vierteln oder sechsteln,  
Rosenkohl zuputzen, gelbe Rübe schälen und in  
Scheiben schneiden, Bauchspeck in Streifen  
schneiden.



1. Auflaufform ausbuttern und die Kartoffelscheiben an der Seite schuppenförmig anlegen.



2. den Schinken auf den Boden der Auflaufform legen



3. den Bauchspeck in einer Pfanne kurz anrösten, nach dem Wenden auch die Zwiebelteile kurz mit anrösten.



4. Das Gemüse und den Speck in der Auflaufform gleichmäßig verteilen.



5. Zwei Becher Sahne mit zwei Eiern verschlagen, dabei die Gewürze zugeben.  
Die Sahne-Eier-Gewürzmischung über das Gemüse geben und in den Herd geben. Den Herd auf 180 Grad (Umluft) aufheizen. Wenn das Gemüse beginnt zu bräunen den Deckel auf die Auflaufform geben und bei 160 Grad ca. ¾ Stunde weiterkochen.



6. Den Herd abschalten und den Auflauf im Ofen noch 15 Minuten nachziehen lassen.



7. Auf einem Teller anrichten und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.  
Mit Brot servieren und genießen.

Viel Spaß beim Nachkochen und  
an Guadn



Auf den Fotos seht ihr außerdem noch Champignons, die hatte ich noch übrig und mitverwendet. Solltet auch ihr noch irgendwelche Gemüsereste haben die zum Gericht passen, einfach mitverwenden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Auch mit verschiedenen Gewürzen kann experimentiert werden. Kümmel passt auf jeden Fall, aber das müsst ihr selbst entscheiden.