

Rosenkohl-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln – 800 g Rosenkohl – 1 Zwiebel – 2 EL Öl – 1 Ei – 100 g Sahne – 1 TL Sojasauce – 1 Prise Muskat – Salz – Pfeffer – 150 g geriebener Käse – 4 EL Paniermehl

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale garen
- Rosenkohl putzen, waschen und die Strünke über Kreuz einschneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten
- Rosenkohl zugeben und kurz mit braten; dann mit etwa 100 ml Wasser ablöschen und salzen
- Bei mittlerer Hitze mit Deckel etwa 10-15 Minuten dünsten bis der Rosenkohl gar, aber noch leicht bissfest ist
- Ei, Sahne, Sojasauce, Muskat, Salz und Pfeffer miteinander verrühren
- Den Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden
- Rosenkohl und Kartoffeln abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten
- Die Sauce darüber gießen
- Den geriebenen Käse mit dem Paniermehl mischen und über das Gratin streuen
- Den Auflauf im Ofen etwa 20 Minuten überbacken bis er goldbraun ist

Wir wünschen guten Appetit!

