Kohlsprossen-Auflauf

die NÖ Umweltverbände

Zubereitung

Erdäpfel schälen und vierteln. Kohlsprossen putzen. Kochschinken fein schneiden und Käse reiben.

Erdäpfel in kochendem Salzwasser kochen, nach ca. 15 Minuten die Kohlsprossen dazugeben und noch ca. 3 Minuten mitkochen, abseihen.

Backrohr auf 175 Grad C° vorheizen.

In einer Schüssel Crême Fraiche und Sauerrahm verrühren, zwei Drittel vom grob geraspelten Käse und den fein geschnittenen Kochschinken hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Auflaufform mit Butter einfetten. Kohlsprossen und Erdäpfel in die Auflaufform legen und die Käse Mischung darüber gießen. mit restlichem Käse bestreuen und im Backrohr 20-30 Minuten backen, bis der Auflauf goldbraun ist.

Peredniankina | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kohlsprossen
- 500 g Erdäpfel
- 200 g Kochschinken
- 200 g Käse (Gouda)
- 2 Becher Créme frâiche
- 2 EL Sauerrahm Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Butter (für die Form)