

ROSENKOHL GRATIN MIT SCHINKEN

ROSENKOHL GRATIN MIT SCHINKEN

Seid ihr Rosenkohl-Fans oder gehört ihr eher zu seinen Kritikern? Wir sind ganz klare Fans und deshalb kommt er bei uns in der Winterzeit häufiger auf den Tisch. In diesem Fall ist folgendes passiert – ich habe eingekauft, die Einkäufe in die Küche gestellt und bin wieder los gefahren. Nicht so gut, wenn sich in der Tüte Schinken, Frischkäse, Sahne und Büffelmozzarella tummeln. Also gab es als logische Konsequenz am Abend eine Notfall-Verwertung dieser Zutaten. Und weil es so lecker war wird es das sicher noch öfters geben!



Zutaten für 2 Personen:

500g Rosenkohl

3 Eier

80g Schlagsahne

150g Miree Knoblauch

120g Büffelmozzarella

Pfeffer & Salz

80g Schinken

Optional:

3 Kartoffeln

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech geben. Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei 200°C für 35 Minuten in den Ofen schieben.

Den Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen halbieren. Einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Röschen 5 Minuten langblanchieren.

Die blanchierten Röschen in eine Auflaufform geben. Eier, Sahne und Miree verquirlen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über den Rosenkohl geben. Aus den Schinkenscheiben kleine Röschen

drehen und überall auf dem Rosenkohl platzieren.



Den Mozzarella in Stücken zupfen und auf dem Gratin verteilen. Für ca. 15 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen schieben. Das Gratin ist fertig wenn die Schinkenröschen knusprig und die Käsestücken leicht gebräunt sind.



Rosenkohl und Kartoffeln auf Tellern platzieren. Dabei darauf achten, dass die knusprige Seite vom Schinken weiterhin nach oben zeigt damit der Schinken nicht wieder aufweicht.

Greift zu!

