



Hauptgang oder Beilage

# Rosenkohl-Gratin

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Beutel Rosenkohl tiefgefroren  
200 gr Schinken, gekochter  
200 gr Greyerzer Surchoix, gerieben  
1 Becher Crème fraîche (200 gr)  
1 TL Rindsbouillongranulat  
Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

|   |  |
|---|--|
| Backofen  | Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.   |
| Gratinform  | Gratinform ausbuttern.   |
| Rosenkohl   | Rosenkohl ein paar Minuten in Salzwasser vorkochen (er muss noch Biss haben) und dann – abgetropft – in die gebutterte Auflaufform geben. Mit Aromat würzen.   |
| Kochschinken  | Kochschinken in Streifen schneiden und in einer Kasserolle mit etwas Butter anbraten. Danach die Streifen über den Rosenkohl verteilen.  |
| Crème fraîche, Greyerzerkäse<br>Rindsbouillongranulat<br>Salz und Pfeffer | In derselben Kasserolle Crème fraîche erhitzen und mit Greyerzer vermischen. Das Rindsbouillongranulat zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.<br>Die Sauce über den Auflauf geben.<br>30 Minuten im vorgeheizten Backofen gratinieren.<br>Dazu passen Salzkartoffeln. |