

Rezept der Woche



Rosenkohl überbacken mit Knusperkruste

Zutaten 2-4 Personen:

- 750 g Rosenkohl
- Pfeffer, Salz
- Muskat
- gut 1 EL Butter
- 200 g Creme fraîche
- 4 EL Weißwein
- 1 Ei
- 60 g Emmentaler Käse gerieben
- 30 g Paniermehl
- 20 g Mandelblätter
- 20 g Butter-Flöckchen

Den geputzten Rosenkohl ca. 10 Minuten mit wenig Wasser kochen bzw. dämpfen. Nach dem Abgießen des Kochwassers mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Einen guten EL Butter zufügen und die Röschen in eine gefettete Auflaufform füllen.

Creme fraîche in eine Schüssel gegeben und mit Weißwein und dem Ei glatt rühren. Den geriebenen Käse unterheben. Den Guss über dem Rosenkohl verteilen und mit etwas Paniermehl und Mandelblättern bestreuen. Kleine Butter-Flöckchen über die Masse verteilen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten überbacken, bis die Kruste schön goldbraun ist.