

Kartoffel-Rosenkohl-Auflauf

Zutaten:

- 400 g Kartoffeln**
- 400 g Rosenkohl**
- 1 Zwiebel**
- 200 ml Milch**
- 100 ml Gemüsebrühe**
- 1 Ei**
- 150 g geriebener Käse**
- 1 EL Rapsöl**
- 1 EL Rosmarin**
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss**



Foto: LimeSky / Adobe Stock

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Rosenkohl putzen und halbieren. Die Zwiebel würfeln. Alles mit dem Rapsöl in eine Auflaufform geben. Milch mit Ei und Gemüsebrühe sowie Rosmarin und Gewürzen verquirlen und über das Gemüse und die Kartoffeln geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Für 30-40 Minuten bei 180°C backen.

