

Spätzle-Auflauf mit Rosenkohl und Kasseler

Für 4 Personen

500 g Spätzle	500 g Rosenkohl	400 g Kasseler
300 g Schmand	200 ml Sahne	5 Eier
150 g Bergkäse	Salz, Pfeffer	

Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen, den Strunk kreuzförmig einschneiden, die Röschen kurz unter kaltem Wasser abbrausen, dann ungefähr 10 Minuten in Salzwasser kochen. Abgießen, bei Seite stellen.

Die Kasseler-Scheiben in Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer kleinen Pfanne kurz rundherum anbraten.

Die Spätzle in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung gar kochen.

Den Bergkäse reiben. Dann Schmand, Sahne und Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen locker verschlagen. Dann ca. 130 g Bergkäse unterheben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Nun alle Zutaten (die Spätzle, den Rosenkohl, die Kasselerwürfel) in einer Auflaufform schichten, bzw. anrichten und dann die Eier-Käse-Mischung darüber gießen und zum Schluss den restlichen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Ober/ Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

NN am 18. Dezember 2023