

# Käse-Schinken-Rosenkohl-Auflauf

## Für 4 Portionen

1 kg Rosenkohl	1 große Zwiebel	200 g Kochschinken
4 Eier	200 g Schmand	250 g geriebener Emmentaler
Meersalz, Pfeffer	Chiliflocken	

Den Rosenkohl in etwas Salzwasser al dente kochen und den Kochsud aufbewahren.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Kochschinken in Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In eine Auflaufform den Rosenkohl mit den Zwiebeln und dem Schinken füllen und alles ein wenig vermischen.

Den Schmand mit den Eiern, dem geriebenen Emmentaler (davon ein wenig zum späteren Bestreuen aufbewahren) und mit einem Teil des Rosenkohlkochsuds mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und über die Mischung in der Auflaufform geben. Wenn ein paar Rosenkohlröschen nicht von der Sauce bedeckt sind, ist das kein Problem, wenn es viele sein sollten, gibt man einfach noch etwas vom Gemüsesud dazu. Den übrig behaltene(n) Käse darüber streuen und die Form für ca. 50 Minuten in den Backofen geben.

Dabei Erfahrungswerte des eigenen Ofens beachten und nach 30 - 40 Minuten nachschauen.

Wenn der Auflauf schön gebräunt ist, aus dem Ofen nehmen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln.

NN am 04. August 2023