



Rosenkohlaufauf

Zutaten

(Für 4 Portionen)

1 Beutel Rosenkohl (frisch oder TK)	Salz
200 g Kochschinken	Pfeffer
200 g Käse (gerieben)	
1 Becher Crème fraîche	

Zubereitung

Den Rosenkohl zu Beginn ca. 8 Minuten vorkochen, um ihn danach in eine gebutterte Auflaufform zu geben. Den Kochschinken in feine Streifen schneiden und mit dem Rosenkohl vermengen. Den Käse mit der Crème fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsecrème dann über den Auflauf geben. Auflaufform samt Inhalt bei 200°C ca. 30 Minuten in den Backofen schieben.