

Rosenkohl-Kasseler-Auflauf		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Rosenkohl putzen und kurz in Salzwasser vorgaren. • Das Kasseler in etwas Butterschmalz leicht anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. • Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im verbliebenen Bratfett andünsten. • Aus dem Schmelzkäse und der Milch eine Sauce zubereiten. Mit Salz (wenig!) und Pfeffer abschmecken. • Den Rosenkohl in eine Auflaufform geben, die Kasseler Scheiben dachziegelartig auf den Kohl legen. • Die Zwiebelwürfel auf dem Kasseler verteilen. Darüber die Sauce geben. 		Zutaten für 4 Portionen: 4 Scheibe/n Kasseler 1 kg Rosenkohl 200 g Schmelzkäse ¼ Liter Milch 1 m.-große Zwiebel(n) Butterschmalz
Ca. 20 Minuten bei 150 °C im Ofen überbacken. Dazu passt Kartoffelpüree oder Baguette.		
Arbeitszeit: ca. 45 Min. Backzeit ca. 20 Minuten		