Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Rosenkohlauflauf

4 Personen

Zutaten:

10	mittlere Kartoffel
1,5 Kg	Rosenkohl
200 g	Ziegenkäse
100 g	Kassler
125 ml	Milch
4	Eier
¼ Tl.	Cayennepfeffer
1 Prise	Muskat und Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und kochen,
- Anschließend in Scheiben schneiden und in Auflaufform geben,
- Rosenkohl schälen und erhitzen, mit Salz und 1 T. Zucker kochen,
- Rosenkohl und Kassler auf die Kartoffel verteilen,
- Ziegenkäse fein raspeln,
- Eier mit Milch und Gewürzen verrühren, und den Ziegenkäse unterheben,
- Das ganze auf den Rosenkohl verteilen,
- Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft ¾ Std. backen,

Die Gärtnerei Neiteler wünscht einen Guten Appetit !!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de