

Kohlsprossen- Kartoffel-Auflauf



Zutaten:

600g Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 200 ml Milch, 200ml Schlagobers, Muskat (frisch gerieben), Cayennepfeffer, Salz, 300g Kohlsprossen, 100g Gouda (gerieben)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Zusammen mit Milch und Schlagobers in einen Topf geben, mit Muskat, Cayennepfeffer und Salz würzen, zugedeckt aufkochen. Bei milder bis mittlere Hitze unter gelegentlichem Rühren 10 Min. garen.

Einen mittelgroßen Topf voll Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kohlsprossen putzen. Wasser salzen und die Sprossen darin 5 Min. garen, abgießen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln zusammen mit der Sahnemischung in eine Auflaufform geben und die Kohlsprossen dazwischen verteilen. Mit dem Gouda bestreuen und im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene 20 Min. überbacken.

Gutes Gelingen ☺