

Rosenkohl-Nudel-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl – 300 g Nudeln – 200 ml Schlagsahne – 1 Tasse Milch – 1 Ei – Kräutersalz – Pfeffer – 1 TL Kräuter der Provence – 60 g Emmentaler – 60 g Parmesan

Zubereitung:

- Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen
- Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen
- Rosenkohl und Nudeln abtropfen lassen und in einer Auflaufform mischen
- Sahne, Milch und Ei miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen
- Sahne-Ei-Mischung über den Rosenkohl und die Nudeln gießen
- Käse reiben und über den Auflauf geben
- Bei 180°C etwa 25 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

