



ROSENKOHLAUFLAUF MIT KASSLER

von Viviane Klein



ZUTATEN

700 g Kartoffeln
500 g Rosenkohl
500 g Kassler
1 kleine Zwiebel
200 ml Sahne
400 ml Milch

1 EL Mehl
150 g Gruyère (alternativ Bergkäse oder ähnliches)
1 EL Omas Butteröl*
1 geh. TL Rub Around*
1 TL Sour Cream*
1 TL Knobi Genuss Salz*

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Rosenkohl putzen und waschen. Beides zusammen in Salzwasser etwa 10 Minuten kochen. Anschließend abgießen.

In der Zwischenzeit den Kassler klein schneiden und die Zwiebel würfeln.
Beides in Omas Butteröl anbraten. Mehl dazu geben und mit Milch und Sahne aufgießen.

Rub Around, Sour Cream und Knobi Genuss Salz dazu geben, etwas köcheln lassen und währenddessen den Gruyère reiben.

Die Hälfte vom Käse in die Soße dazu geben und schmelzen lassen.

Kartoffeln und Rosenkohl in eine Auflaufform geben.
Die Kasslersoße darüber geben, sodass sich alles gut verteilt. Eventuell nochmal durchmischen.

Den restlichen Gruyère darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 15-20 Minuten überbacken.

*Edelschmaus Originalprodukt