

Hier und heute



Rosenkohlaufauf mit Birnen und Haselnüssen

Dieses schnelle Auflaufgericht kommt cremig-fruchtig-deftig daher. Lars Middendorf gibt Rosenkohl und Birnen die Hauptrolle und schichtet alles mit einer fein-sahnigen Sauce. Mozzarella und Haselnüsse runden das Wohlfühlgericht sämig-kernig ab.

Die Zutaten

- 800 g Rosenkohl
- 4 feste Birnen
- 300 g Schmand
- 100 ml Brühe
- 2 Eigelb
- 200 g Mozzarella
- 2 Zweige Thymian
- Muskatnuss, Salz, Pfeffer
- 100 g Haselnüsse

Zubereitung

Thymianblätter abzupfen und mit Schmand, Brühe und Eigelb in ein Mixgefäß geben und zu einer cremigen Sauce mixen. Diese mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk etwas abschneiden. Dann halbieren und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz und kräftig anbraten. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Seiten in Scheiben schneiden.

Dann in eine Auflaufform abwechselnd den Rosenkohl mit der Außenseite nach oben und dann eine Reihe Birnenscheiben legen, bis die Zutaten aufgebraucht sind.

Die vorbereitete Creme darüber gießen.

Den Auflauf im Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten lang backen.

In der Zeit den Mozzarella zerzupfen und die Haselnüsse leicht hacken.

Nach 20 Minuten Mozzarella und Nüsse auf dem Auflauf verteilen und nochmals ca. 15 Minuten lang backen. Käse und Nussplitter sollten schön gebräunt sein.

Guten Appetit!