



Rosenkohl Kuchen

mit Käsesoße

● **Zutaten:**

für den Teig:

200 Gramm *Roggenmehl (Type 1150),*
 1 *Ei*
 2 Esslöffel *Wasser,*
 125 Gramm *Butter oder Margarine.*

für die Füllung:

700 Gramm *Rosenkohl*
 2 *Zwiebeln (ca. 60 g)*
 1-2 Esslöffel *Butter oder Margarine (ca. 25 g)*
 200 Gramm *gekochter Schinken*
 1 rote *Paprikaschote (150g)*
 3 *Eier*
 200 Milliliter *saure Sahne*
 Salz geriebene Muskatnuss Pfeffer

für die Käsesauce:

2 Esslöffel *Butter*
 2 Esslöffel *Mehl*
 125 Gramm *geriebener Käse (Gruyere o.a.)*
 Salz geriebene Muskatnuss Pfeffer

● **Zubereitung:**

1. Roggenmehl, Salz, 10, Wasser und Fett in eine Schüssel geben
2. mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten
3. 30 Minuten kalt stellen
4. vom Rosenkohl den unteren Strunk und die welken Blätter entfernen
5. den Kohl waschen
6. in leicht gesalzenem Wasser fast garkochen
7. danach abtropfen lassen
8. von einer Springform (22cm Ø) den Boden mit Backpapier belegen und den Rand fetten
9. den Teig nochmals durchkneten
10. ausrollen und die Springform damit auslegen
11. Rosenkohl hineingeben
12. die Zwiebeln abziehen und fein würfeln
13. das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten
14. den Schinken in Würfel schneiden
15. die Paprika halbieren, entstielen und entkernen
16. die Schote in kleine Würfel schneiden
17. Eier und saure Sahne verquirlen
18. Zwiebelwürfel, Schinkenwürfel und Paprikawürfel zugeben
19. mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
20. alles in die Springform füllen
21. im Backofen bei 180° C (50 - 60 Minuten) backen
22. eventuell den Kuchen in der letzten Backzeit mit Alufolie abdecken
23. gegen Ende des Backvorgangs 2 Esslöffel Butter in einem Topf zergehen lassen
24. zwei Esslöffel Mehl dazugeben und glattrühren
25. Milch dazu geben und zu einer Creme glattrühren
26. den geriebenen Käse dazu geben und bei kleiner Hitze schmelzen
27. mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken
28. die Käsesauce heiß zu dem Rosenkohlkuchen reichen