



## *Rosenkohl - Auflauf*

### ● Zutaten:

|             |                    |
|-------------|--------------------|
| 500 Gramm   | <b>Rosenkohl</b>   |
| 10 Gramm    | <b>Butter</b>      |
| 350 Gramm   | <b>Putenfilet</b>  |
| 400 Gramm   | <b>Tomaten</b>     |
| 2 Esslöffel | <b>Sahne</b>       |
| 1/8 Liter   | <b>Milch</b>       |
| 1           | <b>Eigelb</b>      |
| 1 Esslöffel | <b>Thymian</b>     |
| 60 Gramm    | <b>Mozzarella</b>  |
| 20 Gramm    | <b>Pinienkerne</b> |
| 400 Gramm   | <b>Kartoffeln</b>  |
|             | Pfeffer Salz Öl    |

### ■ Zubereitung:

1. den Rosenkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und den Stielansatz einritzen
2. in kochendem Wasser 5 Min. garen
3. anschließend Abgießen, in Butter schwenken und mit Pfeffer und Salz würzen
4. das Putenfilet im Ganzen in Öl braten, mit Pfeffer und Salz würzen und in mundgerechte Stücke schneiden
5. die Tomaten in feine Scheiben schneiden
6. in einer Auflaufform im Wechsel eine Reihe Rosenkohl, eine Reihe Fleisch und eine Reihe Tomaten legen
7. aus Sahne, Milch, Ei, Thymian, Pfeffer und Salz eine Sauce rühren und über den Rosenkohl Auflauf geben
8. mit gewürfeltem Mozzarella belegen und Pinienkerne darüber streuen
9. im vorgeheizten Ofen bei 200°, mittlere Schiene, ca. 20 Min. überbacken
10. die Kartoffeln mit Hilfe einer kleinen Bürste unter kaltem Wasser gründlich reinigen
11. in reichlich Salzwasser nicht ganz gar kochen
12. die Kartoffeln herausnehmen und ausdampfen, aber nicht schälen
13. als Pellkartoffeln zum Rosenkohlaufauf reichen.