

KW 49 / 2024

## Rosenkohlgratin

### Zutaten für ca. 2 Portionen als Hauptgericht und ca. 4 Portionen als Beilage

800 g Rosenkohl, 100 g Emmentaler, 3 Eier, 200 ml Sahne, 150 g Crème Fraiche, 50 g gehackte Haselnüsse (alternativ Walnüsse), Thymianblättchen (1 EL frisch oder 1 TL getrocknet), Gemüsebrühe, 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben Salz, Pfeffer, Fett für die Form

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Rosenkohl putzen und entlang des Strunks halbieren. In einen Topf geben, mit heißer Gemüsebrühe bedecken und bei offenem Topf 10 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen und verrühren, Sahne und Crème Fraiche dazugeben und gut verrühren. Thymianblättchen unterrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Käse fein reiben. Den Rosenkohl abgießen (Tipp: wenn man die Brühe auffängt, kann man diese als Grundlage für eine feine Gemüsesuppe verwenden) und in eine gefettete Auflaufform (rund ca. 26 cm Durchmesser) geben. Die Ei-Sahne-Masse darüber gießen. Mit dem Käse bestreuen, darüber die gehackten Haselnüsse darüber verteilen.

In die Mitte des vorgeheizten Ofens geben und 30 Minuten backen, warm servieren.  
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten, davon 30 Minuten Backzeit

Als Hauptgericht lässt sich das Gratin wunderbar mit einem Feldsalat ergänzen. Als Beilage eignet es sich zu Kartoffeln, Gnocchi oder Fleisch.

Rosenkohl ist der Liebling der Herbst- und Winterküche. Ein Rosenkohlgratin lässt sich einfach zubereiten und als Hauptgericht oder als Beilage servieren.

**Wir wünschen einen guten Appetit  
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**



Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg  
Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)  
D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876  
[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS