



die Ebenrainköchin empfiehlt...

Rosenkohl-Kartoffelgratin

Monatsmenü Dezember 2014

Für 4 Personen



Füllung

2 EL Butter	erhitzen
2 kleine Lauchstangen	in feine Streifen schneiden
2 Zwiebeln, fein geschnitten	zugeben und andämpfen
800 g Rosenkohl, gerüstet, evtl. halbiert	zugeben, kurz mitdämpfen
1 dl Gemüsebouillon	zugiessen, aufkochen, auf kleiner Stufe zuge- deckt weich dämpfen
Pfeffer, Muskat, evtl. Salz	würzen
800 g Kartoffeln	schälen, in Stücke schneiden, im Siebeinsatz sehr weich kochen, gut trocknen lassen
2 EL Butter	in der Kartoffelpfanne erwärmen, Kartoffeln dazu passieren, unter Rühren mischen
Salz, Pfeffer, Muskat	die Hälfte des Pürees in eine ausgebutterte Gra- tinform füllen, glattstreichen, das Gemüse auf das Püree geben
100 g Sbrinzwürfelchen	darüber verteilen Restliches Kartoffelpüree in einen Spritzsack mit grosser Sterntülle füllen, den Gratin damit garnieren

Backen

Ofenmitte
200 °C
ca. 20 Min.

Varianten

- Anstelle von Rosenkohl andere Gemüse verwenden (z.B. Fenchel, Kürbis, Sellerie, Sauerkraut...)
- Käsewürfelchen durch 100 g Schinkenstreifen ersetzen