

Rosenkohlaufauf vegetarisch

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Rosenkohl
- 250g Kartoffeln
- 2 Eier
- 150 ml Sahne
- 2 EL Sole
- je 1/2 TL Pfeffer, Muskat
- 1 gute Prise Chili und Kurkuma
- 1 Handvoll frische Kräuter
- 50g geriebenen Emmentaler
- Kokosöl



Zubereitung:

1. Rosenkohl und klein gewürfelte Kartoffeln 15 Minuten dämpfen (alternativ ca. 10 Minuten kochen).
- Eier, Sahne, Sole und Gewürze im Mixer gut vermischen.
 - Gehackte Kräuter und Emmentaler unter die Soße rühren.
 - Auflaufform mit Kokosöl einfetten, Rosenkohl und Kartoffeln einfüllen.
 - Soße darüber geben und bei 180° ca. 30 Minuten überbacken.