

Rosenkohl Auflauf



Wer keine kleinen feuerfesten Auflaufförmchen hat, kann den Auflauf auch in einer runden Springform für Kuchen zubereiten.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Kartoffeln	schälen und in 1 cm Würfel schneiden. Mit
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	würzen und mit
3 Eßl Öl	gut vermengen. Die gewürzten Kartoffeln flach auf einem Backblech verteilen. 20 Minuten bei 180 Grad Umluft im Backrohr vorgaren.
500 g Rosenkohl	in ½ cm Scheiben schneiden, in der Pfanne in
etwas Öl	bissfest anbraten.

Salz, Pfeffer	Rosenkohl würzen. In 6 gebutterte Auflaufförmchen Kartoffeln und Rosenkohl übereinander einschichten
200 g gekochter Schinken	in Streifen schneiden und obenauf legen. In jedes Förmchen
1 Eßl Sahne	gießen.
150 g geriebener Emmentaler oder Gouda	über die Förmchen streuen

Temperatur:	180 Grad Umluft
Backzeit:	30 Minuten überbacken

