

Rezept Rosenkohlauf

(Wem er sonst zu herb ist)

1 Strunk Rosenkohl Abstrichen, Röschen kochen u. abschrecken

In geölter Auflaufform verteilen

6 Eßl. Haferflocken, etwas Kümmel und

100 g Mandelsplitter darüber verteilen

Soße aus 2 Eiern, 1 Frischkäse, 50ml Sahne herstellen

Mit Gewürzkraft u. Salz würzen und über den Rosenkohl geben

100g würzigen Käse raspeln und drüber streuen.

20 min bei 170 Grad in den Ofen.

Dazu passen Pellkartoffeln.