

Kohlsprossen-Auflauf

Zutaten:

600 g Kartoffeln
500 g Kohlsprossen
1 Zwiebel
3 EL Butter
3 EL Mehl
250 ml Gemüsesuppe
250 g Schlagobers
Salz und Pfeffer
1 Prise Muskat
100 g Mozzarella



Zubereitung

Auflaufform mit Butter einfetten. Zwiebel klein hacken. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Strunk von den Kohlsprossen heraus-schneiden und die äußeren Blätter entfernen. Kartoffelwürfel in einem Topf mit kochendem, ge-salzenem Wasser für 10 Minuten vorkochen. Kohlsprossen zugeben und 5 Minuten mitkochen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor-heizen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln dünsten. Das Mehl mit einem Schnee-besen einrühren bis eine goldgelbe Mehlschwitze entsteht. Nach und nach Gemüsesuppe und Schlagobers einrühren und die Sauce unter Rüh-ren andicken lassen. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln und Kohlsprossen in Auflaufform mit der Sauce mischen, mit geriebe-nem Käse bestreuen und 20-30 Minuten backen.



Eintöpfe

