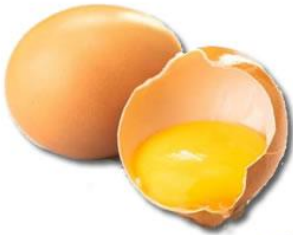


# Kohlsprossenauflauf

## Zutaten:

350 g Kohlsprossen  
1 Stk Zwiebel  
2 EL Pflanzenöl  
2 Stk Eier  
200 ml Schlagobers  
100 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
120 g Bergkäse  
gerieben



## Zubereitung

Kohlsprossen putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk leicht einschneiden, in einem Topf mit Salzwasser rund 8-10 Minuten bissfest garen und abgießen. Zwiebel schälen, fein hacken, in einer Pfanne mit ein wenig Öl glasig andünsten. Kohlsprossen in der Pfanne für 4-5 Minuten anbraten. Eine Auflaufform mit Öl einfetten, angebratene Kohlsprossen und Zwiebel in der Form verteilen. Anschließend Eier mit Schlagobers und Milch verquirlen, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Den Guss über die Kohlsprossen gießen, mit geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) rund 30 Minuten überbacken.



Gemüse

