

# Kartoffel-Rosenkohl-Gratin



Minimale Vorbereitungszeit! Maximaler Geschmack!

Für ca. 3 Personen als Hauptgericht/2 Auflaufformen

## **Zutaten:**

700 gr. Kartoffeln

halbe Tüte TK-Rosenkohl (frischer geht natürlich genauso)

300 ml Sahne

100 ml Milch

50 gr. geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskat

frische Kräuter z.B. Thymian oder Oregano

Butter und Parmesan zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 4, in Scheiben schneiden.



Auflaufform einfetten und Kartoffelscheiben einfüllen und mit Rosenkohl mischen.



Sahne und Milch mit Salz/frischem Pfeffer/Muskat und dem geriebenen Parmesan vermischen, gehackte Kräuter unterheben. Gemisch über Kartoffeln füllen.

Mit Parmesan bestreuen und Butterflöckchen draufsetzen.

Im Backofen 170 Grad Heissluft, auf Einschubhöhe 2, ca. 50 Min backen (bei höherer Temperatur ca. 10 Min. kürzer).

