



KARTOFFELAUFLAUF MIT ROSENKOHL



45 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Portionen

800 g	mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
400 g	Rosenkohl
etwas	Butter
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Knoblauch & Kräutern (à 125 g)
150 ml	Milch
100 ml	Sahne
etwas	Salz und Pfeffer
80 g	geriebener Gouda

Petrella Produkte



Petrella Knoblauch & Kräuter



KARTOFFELAUFLAUF MIT ROSENKOHL



45 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Kartoffeln schälen und in dickere Scheiben schneiden. Vom Rosenkohl den Strunk entfernen und die äußeren Blätter entfernen. Beides in kochendes Salzwasser geben und für 15 min köcheln lassen, dann abgießen.
2. Petrella Knoblauch & Kräuter, Milch und Sahne in einer großen Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gekochten Kartoffelscheiben und den Rosenkohl hinzugeben und miteinander vermengen.
3. Alles in eine mit Butter eingefettete Auflaufform geben, mit Käse bestreuen, im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft für ca. 20 min backen und anschließend servieren.