



Rosenkohl-Süsskartoffelgratin

Zutaten für 4 Personen:

500g Rosenkohl frisch oder TK
500g Süsskartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauch
1 Zweig Rosmarin gehackt
3EL Olivenöl
250ml Creme fraîche
250ml Gemüsebrühe
1 Chili rot oder 1 Peperoni rot
100g Pecorino
Pfeffer, Meersalz und etwas Muskatnuss

Zubereiten:

Rosenkohl waschen und in kleine Streifen schneiden. Die Süsskartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne schwach erhitzen und den Chili, Zwiebel, und den Knoblauch darin kurz andünsten. Nun den Rosenkohl und die Süsskartoffeln begeben und ca. 10 Min. mit dünsten. Die Gemüsebrühe und die Creme fraîche begeben, den Rosmarin einrühren mit den Gewürzen abschmecken und das Ganze in eine Gratinform füllen. Mit Pecorino (ital. Schafskäse) bestreuen und im vorgewärmten Ofen bei 180° 20-25 Min. backen.

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Dazu passt am Mittag jede Form von Salat