



Rosenkohl - Kartoffelauflauf mit gekochtem Schinken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der zünftige, preiswerte Auflauf für die ganze Familie und doch sooo... lecker

Zutaten

- 400 - 500 g gekochten Schinken in Blättern
- 700- 800 g frischer Rosenkohl, geht auch mit T.K. Rosenkohl
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 500 g Kartoffeln in Scheiben
- 3/ 8 l Milch
- Etwas Butter
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Weizenmehl
- 50 g griebener Holländder Pizza Käse
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Rosenkohl putzen und in Salzwasser "al dente" blanchieren, in kaltem Wasser abkühlen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, den Schinken in 2 x 2 cm große Blätter.

Schritt3

Die Sc. Bechamel::

Schritt4

Die gewürfelten Schalotten in reichlich Butter anschwitzen.

Schritt5

2 El Mehl dazu geben, mit dem Schneebesen glatt verrühren, etwas "ausschwitzen lassen.

Schritt6

Mit der Milch und einem halben Becher Crème fraiche aufgießen. Salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss und etwas Cayenne würzen, 10 - 15 min. leise auskochen lassen.

Schritt7

Den Rosenkohl in etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuß würzen.

Schritt8

Die Hälfte als erste Lage, in eine gebutterte Auflaufform schichten und die Hälfte des Schinkens gleichmäßig verteilen. Nun folgt eine Schicht Kartoffelscheiben, salzen, pfeffern .

Schritt9

Diesen Vorgang wiederholen und zuletzt die Sc. Bechamel darüber geben, die restliche Crème fraiche verteilen.

Schritt10

Für 30 - 40 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene geben.

Schritt11

In den letzten 10 min. auf die obere Schiene setzen und den Pizza Käse darüber streuen, appetitlich goldgelb überbacken

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In der Auflaufform zünftig servieren

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, schnell, warmer auflauf, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosenkohl-kartoffelauf-lauf-mit-gekochtem-schinken/>