

## **Kasseler-Rosenkohl-Auflauf**

### **Zutaten für 4 Personen:**

1 kg festkochende Kartoffeln  
750 g Rosenkohl  
Salz-weißer Pfeffer-Muskat  
500 g Kasseler im Stück  
1 EL ÖL  
80 g Raclette oder Gauda-Käse  
1 große Zwiebel  
40 g + 1 TL Butter  
40 g Mehl  
100 g Schlagsahne  
300 ml Milch  
½ Bund Petersilie

### **Zubereitung:**

Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Schale abziehen, Kartoffeln evtl. halbieren.  
Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Abgießen.  
Kasseler auslösen, waschen, trockentupfen und würfeln. Im heißen Öl 2-3 Minuten anbraten. Mit ¼ l Wasser ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln.  
Käse reiben. Zwiebel schälen, hacken. 40 g Fett erhitzen, Zwiebel darin rösten.  
Mehl mit anschwitzen. Sahne, Milch und Kasselerbrühe einrühren.  
Aufkochen und Hälfte Käse darin schmelzen. Abschmecken.  
Kartoffeln (mit Rundungen nach oben) Rosenkohl und Kasseler in eine gefettete feuerfeste Form füllen. Soße darüber verteilen. Mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175 °C, Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen.  
Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Auflauf damit bestreuen.

*Bon appétit!*