



Rosenkohl-Kartoffel-Gratin

- 500 g Rosenkohl*
- 450 g Kartoffeln*, mehlig kochend
- 3 Eier*
- 3 dl Rahm
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 2 Prisen Muskatnuss
- 200 g Schinkenwürfel
- 300 g Bergkäse*, gerieben

*im Hoflädeli erhältlich

Ca. 4 Portionen

Rosenkohl waschen und evtl. etwas abrüsten. Kartoffeln gut abreiben. Beides in Salzwasser garen, Rosenkohl nach ca. 10 Min. herausnehmen, kalt abschrecken, halbieren. Kartoffeln weich garen, schälen, kurz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Rosenkohlhälften und Kartoffelscheiben abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Eier mit Rahm verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen.

Schinkenwürfeln zum Eier-Rahm-Gemisch geben und über das Gemüse verteilen. Käse darüber streuen. Gratin im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.