



Überbackener Rosenkohl mit Schupfnudeln

Zutaten:

400 gr. Rosenkohl
250 ml Sahne 10% Fett
250 gr. Schupfnudeln
150 gr. geriebener Gauda
Butter, Zwiebel
Knoblauchzehe
Chilliflocken
Speck, Rosmarin
Lauch, Karotte



Backofen: 180°C - 10 Min.

Zubereitung:

Speck in Streifen oder Würfel schneiden und knusprig in der Pfanne anbraten. Etwas Butter oder Öl dazugeben. In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen. (Strunk und äußere Blätter mit einem Messer entfernen.)

Wenn der Speck etwas Farbe bekommen hat, die Schupfnudeln dazugeben. Dabei den Speck unten in der Pfanne lassen und nicht rühren. Salz, Pfeffer und etwas Butter in die Pfanne geben. Anschließend den Rosenkohl vierteln und mit anbraten. Erneut salzen, pfeffern und mit Chilliflocken würzen. Eine halbe Zwiebel würfeln, Knoblauch und eine Karotte in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Lauch fein schneiden und mit in die Pfanne geben.

Die Gemüsepfanne mit Sahne ablöschen, mit Rosmarin verfeinern und umrühren. Bei Bedarf nachwürzen. Die Mischung in eine Keramik-Schale geben, Butter dazu sowie mit Käse bestreuen. Die Rosenkohlpfanne 10 Minuten bei 180 °C im Ofen überbacken. Nur noch mit Karottenspalten garnieren.

Fertig! Ein wunderbares Gericht. Anrichten! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN