Rosenkohlauflauf mit Kartoffeln, Schinken und Ingwer

Zutaten für 2-3 Portionen Hauptmahlzeit, für eine Auflaufform

500 g frischen, ungeputzten Rosenkohl
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
200 g Schlagsahne
150 g geriebener Emmentaler Käse
125 g Bacon (1 Packung)
1 daumengroßes Stück Ingwer
2 EL Semmelbrösel
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl putzen, Strunk kreuzweise einschneiden und gut gesalzen gar dämpfen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen, abgießen, abdampfen lassen.

Von bereits gegarten Zutaten benötigt man: 400 g Rosenkohl und 400 g Kartoffeln.

Ingwer schälen und fein reiben.

Schinkenscheiben quer in 1 cm breite Streifen schneiden und auf dem Boden einer feuerfesten Auflaufform verteilen.

Garen Rosenkohl längs halbieren, Kartoffeln in 7 mm Scheiben schneiden bzw. in kleine Stücke zerteilen.

Zuerst Rosenkohl in einer Lage auf dem Schinken ausbreiten, dann die Kartoffeln auch in einer dünnen Lage darüber schichten.

Ingwer, Sahne und Käse vermischen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Käse-Sahnemischung gleichmäßig über die Kartoffeln verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen.

Im auf 180° vorgeheizten Umluftgrill, mittlere Schiene für ca. 20 Minuten backen. Sobald der Auflauf schön gebräunt ist, herausnehmen und genießen. Bei Ober- Unterhitze verlängert sich die Backzeit um ein paar Minuten.

Hinweis: Funktioniert auch sehr gut als Resteverwertung von Rosenkohl. Kartoffeln müssen allerdings frisch gekocht werden.

Für mehr Portionen nicht die Schichthöhe vergrößern, sondern mehrere Auflaufformen bereiten.