

# Widerlich!

**Beitrag von „Seph“ vom 20. März 2021 11:48**

## Zitat von CDL

Wie geht denn Rosenkohlaufgug

Da gibt es natürlich zig Varianten und man kann mit den Mengenverhältnissen herumspielen, aber im Groben:

-> Kartoffeln und Rosenkohl im Verhältnis 2:1 bis 1:1 (z.B. 600g zu 400g) schälen/putzen, Kartoffeln wahlweise in Spalten oder Scheiben schneiden

-> mit etwas Pfeffer, Salz (oder Kräutersalz), Muskat und Kreuzkümmel würzen

-> 2 Eier +250ml Sahne verquirlen und drüber gießen

-> Streukäse über den Auflug und ab in den Ofen (ca. 30min).

Man kann auch die Kartoffeln vorkochen und den Rosenkohl blanchieren und dann entsprechend mit weniger Flüssigkeit und kürzerer Ofenzeit arbeiten.