

Überbackener Rosenkohl in Parmesan-Sahnesauce

by Andreas - Mittwoch, Februar 16, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/uberbackener-rosekohl-in-parmesan-sahnesauce/>

Rosenkohl ist seit dem 19. Jahrhundert eines der beliebtesten Wintergemüse. Die ideale Beilage zu Braten aller Art. Meist wird er in Salzwasser gekocht oder in Butter geschmort serviert. Hier mal eine Variante aus dem Ofen.

500 gr. Rosenkohl

100 ml Sahne

50 gr. geriebener Parmesan

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Die Rosenkohlröschen putzen und etwa 10 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Gut abtropfen und in ein Auflaufform geben. Mit der Sahne übergießen. Salzen, pfeffern und ein wenig geriebene Muskatnuss begeben. Mit dem geriebenen Parmesan überstreuen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze in den Ofen geben und überbacken. Aus dem Backofen nehmen und noch etwas frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.