



Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf

Zutaten

(Für ca. 4-5 Portionen)

- 4 Hähnchenfilets
- 1 kg Rosenkohl
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 g Gorgonzola
- Salz & Pfeffer
- Pinienkerne

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Beim Rosenkohl den Strunk unten leicht kürzen und anschließend ein Kreuz einschneiden. Rosenkohl und Kartoffeln in gesalzenem Wasser vorkochen, bis sie gar sind.
2. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen. Mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl einrühren und nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen, bis eine homogene Soße entsteht. Anschließend die Milch einrühren und den Gorgonzola darin etwa 10 Minuten schmelzen lassen.
3. Das Hähnchenfleisch in einer separaten Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten (es muss noch nicht ganz durch sein).
4. Kartoffeln und Rosenkohl in eine Auflaufform geben und mit der Soße übergießen. Das Hähnchen in Streifen schneiden und darauflegen. Pinienkerne darüberstreuen. Bei 180 °C etwa 8-20 Minuten im Ofen backen.

www.hoffmann-germany.de



Teile dieses Rezept gratis mit Freunden und Bekannten per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALLEKOCHT
mas REZEPTE