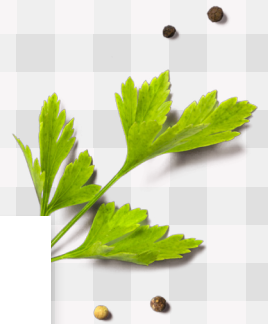




## ROSENKOHL-KASSELER-AUFLAUF



 4 Portionen  1 Std.

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Den Rosenkohl putzen und separat kurz in Salzwasser vorgaren.
2. Die Zwiebel in kleine Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Öl andünsten. Den Kochkäse in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und die Milch unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. In eine gefettete Auflaufform geben. Die Kasseler Scheiben darauf legen. Den Rosenkohl halbieren und verteilen.
4. Die Zwiebelwürfel darüberstreuen und die Sauce in die Form gießen. Im Backofen bei 150 °C etwa 20 Minuten überbacken.

**Guten Appetit!**

### Zutaten

200 g Bönsel Kochkäse der Cremige mit Kümmel  
4 magere Scheiben Kasseler (à 125 g)  
1 kg Rosenkohl  
1/4 Liter Milch (1,5 %)  
1 Zwiebel  
1 kg Kartoffeln  
2 TL Öl  
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

