

Rosenkohl-Gratin mit Speck



400 g Rosenkohl

Rüsten. Im Salzwasser mit etwas Essig garen, er sollte aber noch knackig bleiben.

120 g Speckwürfeli

Ohne Fettzugabe in einer Pfanne anbraten, damit sie knusprig bleiben. Falls nötig, auf einem Küchenpapier abtropfen.

2 Zwiebeln, gehackt

In der gleichen Bratpfanne andünsten. Abgetropften Rosenkohl und Speck beifügen und noch kurz weiter dünsten.



Guss

Eier
2 dl Rahm
1½ dl Milch
Salz, Pfeffer

Gut vermischen und würzen.

- Das Gemüse gleichmässig in eine Gratinform verteilen. Den Guss darüber giessen.
- 30-40 Min. im auf 180°C vorgeheizten Backofen überbacken.

Variante:

Den Speck durch Schinken ersetzen und mit geriebenem Käse bestreuen.