

Rosenkohl-Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen:

300 g Rosenkohl

500 g Kartoffeln

50 g Haselnusskerne

200 g Sahne

150 g Mozzarella

Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Den Rosenkohl in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Haselnüsse grob hacken. Kartoffelscheiben dachziegelartig in eine gefettete Auflaufform schichten. Darauf eine Schicht Rosenkohl, dann wieder Kartoffeln usw. Jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne über das Gratin gießen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und diese auf der Oberfläche verteilen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen. Das fertige Gratin mit gehackter Petersilie bestreuen.