



# Brüssler Gratin

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

- 600 g frischer Rosenkohl
- 200 ml Sahne
- 150 g geriebener Käse
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- Ein Schuss Weißwein

## Zubereitung

Zuerst schneidest du die Enden des Rosenkohls ab und entfernst die äußeren Blätter. Die kleinen Köpfe dann in kochendem Salzwasser für etwa 5-7 Minuten garen, bis sie zart sind. Keine Panik, du kannst währenddessen schon die restlichen Zutaten vorbereiten! In einer Pfanne schmilzt du die Butter und lässt die Zwiebel darin goldbraun braten. Wenn die Zwiebel süß und weich ist, gibst du den Knoblauch hinzu. Rühr mal schön, bis der Knoblauch einladend duftet. Jetzt kannst du auch den Senf einrühren. Gieß die Sahne zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung, rühre gut um und lass es kurz aufkochen. Ein kleiner Schuss Weißwein macht es noch edler, aber keine Sorge, auch ohne geht's! Mit Salz und Pfeffer abschmecken, damit der Geschmack so richtig durchkommt.

**Lindchen**  
schmeckt



# Brüssler Gratin

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Gib den abgetropften Rosenkohl in eine Auflaufform. Dann gießt du die sahnige Zwiebel-Senf-Soße großzügig darüber.

Und jetzt kommt der Clou: Verteile den geriebenen Käse darauf. Je mehr Käse, desto besser, oder? Dann geht die Form in den Ofen bei 180°C (Ober- /Unterhitze) für etwa 20-25 Minuten. Der Käse sollte goldbraun und blubbern – genau so, wie wir es lieben!

Wenn das Gratin aus dem Ofen kommt, solltest du es ein paar Minuten ruhen lassen, bevor du dich darauf stürzt. Es ist zwar schwer, sich zu beherrschen, aber so kannst du die ganze cheesy Pracht noch viel besser genießen.

Tipp: Wenn du den Rosenkohl besonders knusprig magst, kannst du das Gratin zum Schluss noch kurz unter den Grill schieben. Aber Vorsicht, der Käse könnte schnell schwarz werden – wir wollen doch keinen Kohlenstoff-Streit mit dem Rosenkohl! Und voilà, du hast das „Brüsseler Gratin“ – eine himmlische Mischung aus Cremigkeit, Käse und dem mutigen Rosenkohl, der jetzt endlich zu dem Held wird, der er immer war. Guten Appetit, du Küchenzauberer!