

Rosenkohlgratin mit Preiselbeeren und Bergkäse



Zutaten

Für 4 Personen

1 kg Rosenkohl
100 g Baumnüsse
4 Eier
400 g Crème fraîche
100 g Preiselbeeren aus dem Glas
Salz, Pfeffer
100 g Bergkäse

Rosenkohl in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abgiessen und abtropfen lassen. Rosenkohl halbieren. In die Gratinformen verteilen. Inzwischen Baumnüsse grob hacken. Eier verquirlen und mit Crème fraîche mischen. Preiselbeeren und Baumnüsse darunter heben. Guss mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Guss über den Rosenkohl giessen. Käse darüber reiben. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten gratinieren.