



## **Rezept für Rosenkohl-Wirsing-Gratin mit Kartoffelhaube**

600 g Rosenkohl	putzen und vierteln.
500 g Wirsing	waschen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Beide Kohlsorten in Salzwasser etwa 3 Min. garen. Danach abschrecken und gut abtropfen lassen.
6 Zweige Thymian	waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
½ Zitrone	heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
1 Stk. fr. Meerrettich	schälen und fein reiben. Alles mit dem Rosenkohl und Wirsing vermischen.
100 g Crémé fraîche	und
100 ml Milch	unterrühren. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und in eine ofenfeste Form geben. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
500g mehliges Kartoffeln	schälen, waschen und grob raspeln. Mit
50g Crémé fraîche	und
2 EL geriebenen Käse	mischen. Dann ebenfalls mit
Salz und Pfeffer	würzen und auf der Rosenkohlmischung verteilen.
1 EL Butter	in kleinen Flöckchen oben auf geben. Das Gratin auf der mittleren Schiene im heißen Ofen für etwa 50 Min. backen. Sobald die Oberfläche schön knusprig ist, aus dem Ofen nehmen und servieren.