

Kohlsprossen-Auflauf mit Speck

Zutaten für 6 Personen

400g Speck
4 Knoblauchzehen
250g Nudeln
700g Kohlsprossen
250 ml Schlagobers
4 Eier
200g Käse gerieben
(etwas Käse zum bestreuen)
1 EL. Petersilie
Pfeffer
Kräutersalz



Zubereitung:

1.
Nudeln im Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken.
Kohlsprossen putzen und ebenfalls im kochenden Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken.
2.
Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.
Auch den Speck in feinere Streifen schneiden.
3.
Pfanne erhitzen und den Speck etwas anrösten lassen, wenn der Speck leicht angeröstet ist Zwiebel und Knoblauch dazugeben und noch weiter rösten lassen bis das Ganze eine goldige Farbe hat. Überkühlen lassen.
4.
In einer großen Schüssel alle Zutaten gut miteinander vermischen und kräftig mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Masse in eine gut befettete Auflaufform füllen und mit den restlichen Käse bestreuen.
5.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180 C° Ober-Unterhitze 30-40 Minuten backen. Vor dem servieren noch etwas rasten lassen.