

## Kartoffel Kohlsprossen Auflauf

<b>Thema:</b>	ein Auflauf gemäß unserem Motto „easy cooking for everyone“)
<b>Saison:</b>	Herbst-/Winter - unbedingt frische Kohlsprossen verwenden
<b>Besonderheit:</b>	auch vegetarisch möglich (Schinken weglassen)
<b>Zu Beachten:</b>	aus der Auflaufform schmeckt es am Besten

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

300 g	Kohlsprossen
800 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln
2	Karotten (groß)
150 g	Sellerie
1 Becher	Rama Creme Fraiche (15%)
1/2	chinesischer Knoblauch
100 g	Schinken (würzig)
150 g	geriebener Käse
3 EL	Milch
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Petersilie
n.B.	Paprikapulver
n.B.	Öl



### Zubereitung

Die Kohlsprossen, sowie die Kartoffeln (im Ganzen) und die Karotten und den Sellerie (gewürfelt) bissfest garen. Danach die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schneiden und in etwas Öl glasig anschwitzen. Den fein gehackten Knoblauch dazugeben kurz mitrösten lassen und auch den gewürfelten Schinken kurz mitbraten. Die Kartoffeln mit dem Gemüse und der Zwiebel-Schinkenmasse verrühren und in eine Auflaufform geben. Creme Fraiche mit der feingehackten Petersilie und der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken und unterheben. Das Ganze mit geriebenen Käse bestreuen und ca. 30 Minuten bei 180° Heißluft (vorgeheiztes Backrohr) goldbraun backen.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

