

Rosenkohl-Maronen-Lasagne

Zutaten

1 kg Rosenkohl
500 g Maronen
300 bis 400 g Greyerzer, gerieben
Butter, Mehl, Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft

Zubereitung

Einen Topf mit Wasser erhitzen, salzen und zunächst den Rosenkohl einige Minuten lang blanchieren und dann abschrecken. Dann die Maronen ebenfalls einige Minuten lang blanchieren, sie lassen sich danach leicht aus der Schale befreien.

Für die Sauce 2 EL Butter + 2 EL Mehl anschwitzen, mit 1/2 l Milch ablöschen und unter Rühren vorsichtig auf- und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten weiterkochen lassen, bis der Mehlgeschmack verschwindet. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Abwechselnd Kohl und Maronen in eine gebutterte Auflaufform schichten, dann kommt eine Kelle Sauce drauf und eine Schicht Käse drüber und dann geht es wieder von vorne los, bis die Form voll ist. Obendrauf nochmals reichlich Sauce und Käse.

Den Backofen auf 180° C erhitzen und das ganze 30 bis 40 Minuten überbacken, bis eine goldgelbe Kruste entstanden ist.

Wer mag, serviert noch ein paar grobe Bratwürste dazu – die braucht es aber nicht!