

# Rosenkohl-Gratin mit Speck



*400 g Rosenkohl*

Rüsten. Im Salzwasser mit etwas Essig garen, er sollte aber noch knackig bleiben.

*120 g Speckwürfel*

Ohne Fettzugabe in einer Pfanne anbraten, damit sie knusprig bleiben. Falls nötig, auf einem Küchenpapier abtropfen.

*2 Zwiebeln, gehackt*

In der gleichen Bratpfanne andünsten. Abgetropften Rosenkohl und Speck beifügen und noch kurz weiter dünsten.



## Guss

*Eier  
2 dl Rahm  
1½ dl Milch  
Salz, Pfeffer*

Gut vermischen und würzen.

- Das Gemüse gleichmässig in eine Gratinform verteilen. Den Guss darüber giessen.
- 30-40 Min. im auf 180°C vorgeheizten Backofen überbacken.

### Variante:

Den Speck durch Schinken ersetzen und mit geriebenem Käse bestreuen.