

Rosenkohl-Hirse-Auflauf



Zutaten:	Zubereitung:
150 g Hirse 125 ml Gemüsebrühe	In einen Topf geben, Deckel auflegen, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten auf niedriger Stufe ausquellen lassen.
2 Zwiebeln 1 EL Fett	Schälen, fein würfeln. In einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln glasig andünsten. Die Hirse dazugeben.
1 kg Rosenkohl frisch oder tiefgefroren Salz, Pfeffer, Muskatnuss	Waschen, putzen, Strunk dabei kreuzweise einschneiden. Tiefgefrorenen antauen lassen. Den Rosenkohl ca. 15-18 Minuten dämpfen. Würzen.
100 g Sauerrahm 125 ml Milch 25 g gehackte Haselnüsse 25 g gehackte Walnüsse 80 g Appenzeller gerieben Weißer Pfeffer, Salz	Alles miteinander verrühren.
Die Hirsemischung in eine Auflaufform geben, den Rosenkohl darauf verteilen und mit der Soße bedecken. Im Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) etwa 20 Minuten backen, 10 Minuten in der Nachwärme stehen lassen.	

