



# Cembrala

*Der Genuss der Berge*

## *Cembrala-Rosenkohlgratin mit Zirbenkäse überbacken*

### *Zubereitung*

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Rosenkohl kochen bis er al dente (bissfest) ist. Die Zwiebeln anbraten und dann die Pfifferlinge hinzugeben. Den Zirbenschnaps in die Creme Fraiche (Schmand) einrühren und das Ganze zu den Zwiebeln und Pfifferlingen geben.

Backofen vorwärmen. Die Kartoffeln in eine eingefettete Auflaufform schichten. Den Rosenkohl darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme Fraiche-Sauce mit den Zwiebeln und den Pfifferlingen darüber träufeln. Den mit der Girolle in dünnen Scheiben geschnittenen Zirbenkäse darauflegen. Alternativ kann der Käse auch gerieben und darüber gestreut werden.

Den Auflauf bei 200° im Backofen ca. 30 Minuten erwärmen bis der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

Hierzu empfehlen wir einen trockenen Riesling, alternativ einen Chardonnay. Guten Appetit !!

### *Zutaten*

- 1 kg Kartoffeln, fest kochend
- 750 g Rosenkohl
- 150 g Pfifferlinge
- 2 Zwiebeln
- 160 g Zirbenkäse
- 200 ml Creme Fraiche oder Schmand
- 2 cl Zirbenschnaps
- Prise Salz und Pfeffer

***www.cembrala.com***

***www.cembtala.com***