



## Röschenkohlgratin mit Basilikumtomaten

### Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Kopf Blumenkohl  
1 Kopf Brokkoli  
250 g Rosenkohl  
1 kleiner Kopf Wirsing  
5 Eier (L)  
2 EL Schnittlauchröllchen  
6 EL Sauerrahm (max. 10% Fettgehalt)  
4 Tomaten  
8-10 Blätter Basilikum  
Salz, Pfeffer  
1 EL fein geriebener Parmesan

- Blumenkohl und Brokkoli zu kleinen Röschen vorbereiten. Rosenkohl äußere Blättchen entfernen, dann halbieren. Wirsing vom Strunk befreien, Blätter entrispen.
- Blumenkohl- und Brokkoliröschen zusammen mit dem Rosenkohl in wenig Flüssigkeit zugedeckt bissfest dünsten, dabei die Blätter vom Wirsing obenauf aufgelegt mit garen. Die Wirsingblätter kurz abschrecken, in breitere Streifen schneiden und in eine Auflaufform geben. Alle Röschen darüber verteilen.
- Eier mit dem Sauerrahm und Schnittlauch gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse über das gesamte Gemüse geben, mit Parmesan bestreuen und im Backofen bei ca. 150° ca. 30-35 Minuten stocken lassen und zum Schluss mit Hilfe der Grillfunktion kurz goldgelb gratinieren.
- Würfel von abgezogenen und entkernten Tomaten mit feinen Basilikumstreifen und etwas Chiliflocken sowie 1 EL kalt gepresstes Olivenöl vermengen und vor dem Servieren über das Gratin geben.

**Zubereitungszeit ca. 50 Minuten**

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**