Unser Rezept

DER WOCHE

GRÜNKOHLAUFLAUF

MIT KARTOFFELN UND KÜRBIS

ZUTATEN

800 g Kartoffel, festkochend
500 g Grünkohl
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
100 g Kürbis

3 Eier

1 EL Olivenöl

100 ml Gemüsebrühe

200 g Feta
150 g Sahne
40 g Hartkäse, gerieben

1 EL Senf, mittelscharf

2 TL Thymianblatt

50 g Tomaten, getrocknet, eingelegt

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser 25 Minuten kochen. Dann abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Den Grünkohl putzen, Stiel entfernen und kleinschneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und den Kürbis ebenfalls würfeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis kurz andünsten. Grünkohl, Brühe, Salz, Pfeffer zugeben und 15 Min. garen.

Feta in 1 cm Würfel schneiden, unterrühren. Sahne, Senf, Thymian, Eier, Salz, Pfeffer verquirlen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 180°C) vorheizen.

Tomaten abtropfen, mit Kartoffeln in Auflaufform geben. Grünkohl-Mischung darauf verteilen und Sahne-Eier-Mischung darüber gießen.

Den Auflauf 20 Min. backen. Käse darüber geben und weitere 15 – 20 Min. backen. Fertig!

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de