

Grünkohlaufauf

- 1 kg Grünkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 50g Schmalz
- Salz
- Pfeffer
- 500ml Wasser
- 400g Kartoffeln
- 250g Schafskäse
- 250ml Milch oder Sahne
- 2 Eier
- Muskatnuss, Kümmel
- 2 Esslöffel Petersilie

Grünkohl klein rupfen, blanchieren und abschrecken

Zwiebel und Apfel klein schneiden, mit Grünkohl im Schmalz anbraten.

Salz, Pfeffer und Wasser dazugeben, ca. 50 Minuten dünsten, anschließend abkühlen lassen.

Gegarten Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Hälfte in die Auflaufform geben, die Hälfte des Grünkohls und des Schafkäse darauf geben, dann wiederholen.

Die restlichen Zutaten verrühren und auf den Auflauf geben.

Bei 180 Grad etwa 30 Minuten im Backofen backen.