

Auflauf mit Grünkohl und Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Grünkohl – 800g Kartoffeln – 400g Möhren . 200g getrocknete Aprikosen – 150g Crème fraîche – 60g Bergkäse – 500ml Gemüsebrühe – 3 Zwiebeln – Salz – Pfeffer – Zucker – Senf – 5 EL Sahne – 2 EL Butter

Zubereitung:

- Grünkohl waschen, in reichlich Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen
- Abgießen und die groben Stiele entfernen. Die Blätter grob hacken
- Kartoffeln und Möhren gründlich waschen bzw. schälen
- Kartoffeln längs halbieren und in Scheiben schneiden
- Möhren und getrocknete Aprikosen in Scheiben schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten
- Aprikosen, Möhren und Kartoffeln zugeben und unter Rühren kurz mit braten
- Grünkohliterrühren und mit Gemüsebrühe ablöschen
- Zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren
- In der Zwischenzeit den Käse reiben
- Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken
- Crème fraîche und Sahneiterrühren
- Alles in eine gefettete Auflaufform geben und den Käse darauf verteilen
- Im Ofen bei 180°C etwa 20 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

