

GRÜNKOHLAUFLAUF

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Glas Grünkohl
- 4 Mettwürste / alternativ in Österreich Landjäger *
- 3 EL Haferflocken
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel

- 3 Eier
- 1 B Creme Fraîche
- 100 ml Sahne / Obers
- 200 g geriebener Käse
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Ofen auf 200° vorheizen.

Grünkohl und Haferflocken vermischen und in eine beschichtete Auflauf- oder Quicheform geben und regelmäßig verteilen.

Mettwürste in dünne Scheiben schneiden und auf den Grünkohl geben. Zwiebel schälen und klein hacken. Kartoffeln schälen und raspeln. Kartoffelraspeln und gehackte Zwiebel vermengen und die Grünkohl-Wurstmischung damit abdecken.

Eier verquirlen, mit Creme Fraîche und Sahne gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backrohr ca. 45 Minuten überbacken.