

Rezept der Woche



Grünkohl-Kartoffel-Auflauf mit Feta, Kürbis und getrockneten Tomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Grünkohl (300g küchenfertig)
- 100 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Kürbis
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml Gemüsebrühe
- 200 g Feta
- 150 g Sahne
- 1 EL mittelscharfen Senf
- 2 TL Thymianblättchen
- 3 Eier (Größe M)
- 50 g eingelegte, getrocknete Tomaten
- 50 g Parmesan frisch gerieben
- Salz/Pfeffer

Kartoffeln waschen, in der Schale in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Min. garen. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Grünkohl putzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen. Mit einem scharfen Messer den Strunk entfernen. Von den einzelnen Blättern die Blattrippen ausschneiden. Die Blätter klein schneiden (ergibt etwa 300 g), in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausheben, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Kürbis darin kurz andünsten. Den Grünkohl zugeben, Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. garen.

Feta in etwa 1 cm große Würfel schneiden, unter die Gemüsemischung heben. Für den Guss Sahne, Senf, Thymian, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verquirlen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die Tomaten gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Mit den Kartoffeln in die Auflaufform geben. Die Grünkohl-Mischung darüber geben und alles leicht durchmischen. Die Sahne-Eier-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Den Auflauf 20 Min. backen. Geriebenen Parmesan darüber streuen und weitere 15 bis 20 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.