

Grünkohlaufauf mit Butterkäse

Zutaten:

600 g Grünkohl oder mehr
500 g Kartoffeln
400 g Möhren
2 Zwiebeln
1-2 EL Butterschmalz
½ l Gemüsebrühe
60 g Butterkäse
150 g Crème Fraîche
5 EL Schlagsahne
Salz, Pfeffer und ca. 1 EL Zucker zum würzen

Zubereitung:

Grünkohl waschen und im kochenden Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und grob hacken. Die Möhren und Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einer großen Pfanne Zwiebeln und Grünkohl mit dem Butterschmalz anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind die Kartoffeln und Möhren hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, das Ganze abgedeckt ca. 45 Minuten schmoren lassen.

Käse reiben und mit Crème Fraîche und Sahne verrühren.

Gemüse in eine Auflaufform geben und die Käsemischung darauf verteilen.

im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca 20 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de