

Grünkohlaufauf mit Mandelkruste

Für 4 Portionen:

200 g Zwiebeln
40 g Butterschmalz
1,5 kg Grünkohl
Vollmeersalz
150 g Möhren
Pfeffer aus der Mühle
1/8 l Gemüsebrühe
150 g Mandeln
40 g Butter
100 g Hafergrütze
Fett für die Form
250 g Appenzeller

1. Die Zwiebeln pellen, in schmale Streifen schneiden und im Butterschmalz zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten.

2. Grünkohl in viel Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen. Portionsweise in reichlich Salzwasser ca. 1 Minute vorgaren. Herausnehmen, abtropfen lassen und abgekühlt grob hacken.

3. Möhren schälen oder kräftig bürsten, dann waschen und würfeln. Möhren und Grünkohl mit den vorgedünsteten Zwiebeln mischen.

4. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, die Gemüsebrühe zugeben. Alles zugedeckt 45 min. garen.

5. Inzwischen 100 g Mandeln hacken, den Rest stifteln. Butter zerlassen, Hafergrütze und gehackte Mandeln darin anrösten. In den letzten 10 Minuten unter den Grünkohl mischen.

6. Grünkohl abschmecken, in eine ausgefettete feuerfeste Form füllen.

7. Käse grob raffeln und mit den Mandelstiften über den Auflauf streuen.

8. Auflauf bei 200 Grad (Gas 3) auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten überbacken.

Vorbereitungszeit: 45 Min.
Garzeit: insges. 65 Min.
Überbacken mit Umluft: 12 Min. bei 175 Grad

