

Grünkohl - Auflauf

Zutaten:

800 g Grünkohl (frisch)
800 g Kartoffeln
80 g Erbsen (TK)
200 g gekochter Schinken
2 Zwiebeln
5 Eigelb
400 g Naturjoghurt
100 ml kalte Milch
2 gehäufte TL Speisestärke
150 g geriebener Käse
2 EL frisch gehackter Koriander
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Olivenöl, Butter



Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale kochen.
- Grünkohl putzen und waschen.
- Grünkohlblätter in einen Topf mit Salzwasser legen.
- Blätter nach unten drücken und aufkochen lassen.
- Danach sofort in frisches kaltes Wasser legen.
- Anschließend gut abtropfen lassen.
- Die dicken Rippen bei den Blättern wegschneiden.
- Dann den Grünkohl in Streifen schneiden.
- Pellkartoffeln abpellen und in Scheiben schneiden.
- Gekochten Schinken in klein schneiden.
- Zwiebeln fein hacken und im Öl glasig dünsten.
- Grünkohl, Erbsen und Koriander kurz mitdünsten.
- Eigelb mit der Milch und Speisestärke verrühren.
- Joghurt unterrühren.
- Mit den Gewürzen kräftig würzen.
- Auflaufform mit Butter ausstreichen.
- Eine Lage Kartoffelscheiben in die Form einlegen.
- Leicht salzen, pfeffern.
- Halbe Menge Grünkohl und Schinken darüber legen.
- Etwa ein Drittel vom Eieguss übergießen.
- Halbe Käsemenge überstreuen.
- Restliche Kartoffeln und Schinken darauf verteilen.
- Leicht salzen, pfeffern.
- Den restlichen Grünkohl auflegen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 25 – 30 Minuten überbacken.

