



Käsiger Grünkohlauflauf

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

300 g Nudeln (z. B. Penne, Fusilli)

400 g frischer Grünkohl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Sahne

100 ml Milch

150 g geriebener Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder Cheddar)

1 EL Butter oder Olivenöl

1 EL MehlSalz, Pfeffer und Muskatnuss

Optional: etwas Speck oder Schinkenwürfel

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und zur Seite stellen. Den frischen Grünkohl gründlich waschen und die harten Stiele entfernen. Die Blätter grob hacken. In einem großen Topf Wasser aufkochen, den Grünkohl für 2–3 Minuten blanchieren, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Wenn TK-Grünkohl verwendet wird, diesen einfach auftauen lassen und gut abtropfen. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne die Butter oder das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig anbraten. Optional die Speck- oder Schinkenwürfel hinzufügen und kurz mit anbraten. Den Grünkohl zu den Zwiebeln geben und kurz mit anbraten, dann mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken. Den Grünkohl zur Seite stellen.

Lindchen
schmeckt



Käsiger Grünkohlaufauf

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zubereitung

In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und das Mehl hinzufügen. Unter Rühren kurz anschwitzen, dann die Milch und die Sahne langsam einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.

Die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Eine Auflaufform mit etwas Butter oder Öl einfetten.

Die Nudeln und den Grünkohl in die Form geben und gut vermischen.

Die Käsesauce darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- /Unterhitze) für ca. 25–30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.

Tipp: Für eine zusätzliche Kruste kann man vor dem Backen ein paar Semmelbrösel oder gehackte Nüsse über den Käse streuen.