



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Kartoffel-Grünkohl-Auflauf mit St. Mang Rubius mild von Ina Is(s)t

 **50 Minuten**  **3 Portionen**  **Einfach**



Zutaten

1 St. Mang Rubius mild
750 g Kartoffeln
750 g frischer Grünkohl
2 Eier
100 ml Sahne
250 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 TL getrockneter Thymian
1 EL Senf
1 Prise Muskatnuss
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln bzw. schneiden. Die Kartoffeln mit Wasser bedecken und beiseitestellen. Den Grünkohl gut verlesen und waschen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen und den Grünkohl portionsweise 2-3 Minuten blanchieren. Den fertigen Grünkohl fein hacken.
2. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Zwiebel pellen und fein hacken. Sahne, Brühe, Gewürze und Zwiebel verrühren. Den Käse in Scheiben schneiden. In einer Auflaufform mit Deckel etwas Grünkohl verteilen und einen Teil der Kartoffeln fächerartig darauflegen. Ein wenig Käse darauf verteilen und alles mit Grünkohl bedecken. Wieder Kartoffelscheiben darauflegen und weiter schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss den Sahneguss darüber geben und mit einer Schicht Käse abschließen. Den Auflauf für 35-40min backen, bis die Kartoffeln gar sind.

