



## Kartoffel-Grünkohl-Auflauf mit Rubius

### Zutaten (für 3 Portionen)

750 g Kartoffeln

750g g frischer Grünkohl

2 Eier

100 ml Sahne

250 ml Gemüsebrühe

180 g St. Mang Rubius, der Milde

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.

Weitere Rezepte unter [st-mang.com](http://st-mang.com)