

Gemüse bringt's

Die Gemüsekiste im Abonnement

Grünkohl mit Mandelkruste (4 Personen)

200 g Zwiebeln	1/8 l Gemüsebrühe
40 g Butterschmalz	150 g Mandeln
1,5 kg Grünkohl	40 g Butter
150 g Möhren	100 g Hafergrütze
250 g kräftiger Käse	Fett für die Form
Salz, Pfeffer	

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und im Butterschmalz zugedeckt ca. 10 Min. dünsten. Grünkohl in viel Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen und von den Stielen streifen. Portionsweise in reichlich Salzwasser ca. 1 Min. vorgaren. Herausnehmen, abtropfen lassen und abgekühlt grob hacken. Möhren würfeln. Möhren und Grünkohl mit den vorgedünsteten Zwiebeln mischen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, die Gemüsebrühe zugeben. Alles zugedeckt 45 Min. garen. Inzwischen 100 g Mandeln hacken, den Rest stifteln. Butter zerlassen, Hafergrütze und gehackte Mandeln darin anrösten. In den letzten 10 Min. unter das Gemüse mischen und abschmecken.

In eine gefettete feuerfeste Form füllen. Käse grob raffen und mit den Mandelstiften über den Auflauf streuen. Auflauf bei 200 Grad (Gas 3) auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. überbacken.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)