

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Grünkohl Auflauf mit Schafskäse

**Zutaten:** ca. 1 kg. Grünkohl, 350 gr, geschroteter Grünkern, Zwiebeln nach Geschmack, 200 -300 gr. Schafskäse, 200 gr. geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Thymian (etwas mehr) und zum guten Schluss Piment.

**Zubereitung:** Zuerst werden die Zwiebeln in kleine Würfel gehackt und in einem größerem Topf leicht angedünstet. In der Zwischenzeit den Grünkohl waschen, klein zupfen und zu den Zwiebeln geben. Alles zusammen zirka 30 min. in etwas Wasser kochen lassen. Die letzten 5 min. den geschroteten Grünkern dazu geben. Dann alles gut abschmecken, mit dem gewürfelten Schafkäse vermengen und in eine gefettete Auflauf-Form füllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Backofen bei ca. 200 Grad kross überbacken.

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

[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com), Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)