

Grünkohlaufauf mit Feta:

Gerade wenn es draußen kalt ist, freut man sich nach der Wanderung auf eine warme Mahlzeit im WoMi. Grünkohl ist zwar immer gern genommen, aber zu aufwändig, um im WoMi zuzubereiten. Daher lohnt es sich, zu Hause gleich eine ordentliche Portion mehr zu machen, diese einzufrieren und dann für diesen Auflauf mit auf die Tour zu nehmen. Entweder schichtet Ihr schon alles zu Hause im Omnia und nehmt es für den Abend mit, oder der Rest wird vor Ort zubereitet. Bei den Mengen von Kartoffeln und Grünkohl könnt Ihr quasi selbst entscheiden, welche Menge Ihr zubereiten wollt bzw. zur Verfügung habt.



Zutaten für 3 Personen:

12 gekochte Kartoffeln
500 - 700 gr. fertig zubereiteten Grünkohl
2 Zwiebeln
1 Päckchen gewürfelten Speck
1 Packung Feta Käse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

1. Zwiebeln und Speck in kleine Stücke schneiden und scharf anbraten
2. gekochte Kartoffeln (gern vom Vortag) vierteln
3. Zuerst die Kartoffelecken auf dem Boden der Silikonbackform des Omnia verteilen
4. Dann die Speck-Zwiebel Mischung darüber geben und anschließend den Grünkohl darüber schichten.
5. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und ein wenig vermengen
6. Schafskäse zerbröseln und darüber streuen
7. Das Ganze ca 50 Minuten im Omnia backen. (Hinweis: Der Schafskäse wird nicht so braun wie auf einem Backblech im Ofen, das verändert allerdings nichts am Geschmack)

Die Zusammenstellung von Grünkohl und Feta mag den ein oder anderen irritieren - hat es uns auch, als wir dieses Rezept kennengelernt haben. Aber es schmeckt wirklich lecker und ist nicht ganz so fettig, wie mit Kohlwurst und Schweinebacke.

Gut, wenn ein Kümmel oder ein anderer Klarer im Kühlschrank ist, der passt als Verteiler super zum Essen.