



Grünkohl - Moussaka

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Grünkohl
- 4 Zwiebel(n)
- 2 Möhre(n)
- 500 g Pellkartoffeln, vom Vortag
- 2 EL Margarine
- 1 Knoblauchzehe(n)
- Jodsalz, Pfeffer und Thymian
- 75 g Käse (Emmentaler) geraffelt
- 2 Ei(er)
- 200 g Schmand oder saure Sahne
- 1 Zwieback, zerrieben
- 1 EL Sesam

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe, Möhren in Scheiben schneiden und zusammen mit dem durchgepressten Knoblauch anbraten. Den Grünkohl dazugeben, 10 Minuten dünsten. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Eine Auflaufform ausfetten und mit der Hälfte der in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln auslegen. Eine Hälfte der Gemüsemischung darüber, die restlichen Kartoffeln darauf und mit der anderen Hälfte der Gemüsemischung enden. Eine Creme aus dem grob geraffelten Käse, Eiern und Schmand anrühren und über den Auflauf geben. Zwiebackkrumen und Sesam oben darauf streuen. Den Auflauf im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200°C 25 - 30 Minuten backen, bis die Eimasse fest ist und eine schöne Farbe angenommen hat (notfalls mit Alufolie abdecken). Dazu passen Möhrensalat und Brot.

Zubereitungszeit: 30 Min.