Das Rezept der Woche:

Grünkohl- Kartoffel- Auflauf

Zutaten: Für 4 Personen

1kg	***Grünkohl***
250g	***Gelbe Zwiebeln***
250g	***Karotten***
250g	***Kassler***
2	***Grobe Mettwürste***
1 EL	***Haferflocken***
500g	***Pellkartoffeln***
3	***Eier***
150g	***Schlagsahne***
100g	***Geriebener Emmentaler***
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- *Den Grünkohl waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und grob hacken.*
- *Die Zwiebeln würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Geraffelte Möhren und Grünkohl hinzufügen. Fleisch in Scheiben, Mettwürste in mundgerechte Stücke schneiden, beides zugeben und unter Rühren zehn Minuten garen.*
- *Haferflocken in einer Pfanne kurz anrösten, mit Salz und Pfeffer abschmecken*
- *Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, dann abwechselnd eine gebutterte Auflaufform mit dem Grünkohl, dem Fleisch und den Pellkartoffeln übereinander schichten.*
- *Eier mit Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Auflauf geben. Geriebenen Käse mit den Haferflocken vermengen und über den Auflauf geben.*
- *Im Backofen bei 200°C ca. dreißig Minuten überbacken.*

Vegetarische Variante:

- *Die Menge an Pellkartoffeln etwas erhöhen. 4 Eier und 200ml Schlagsahne verrühren, kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit 150g geriebenen Käse bestreuen.*