

Grünkohl-Salami-Auflauf

würzig, norddeutsches Gericht

Zutaten:

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 1 kg | Grünkohl, frisch oder 600 g TK-Ware) |
| 2 | Zwiebeln |
| 320 g | Kochsalami oder Kochmettwurst |
| 400 g | Kartoffeln, mk. |
| 300 ml | Gemüsebrühe |
| | Salz/Pfeffer |
| 1 Pr. | gem. Nelken |
| 1 Pr. | Zimt |
| 1 Pr. | gem. Kümmel |
| 2 EL | Senf |
| 150 g | Käse |
| | Öl für die Form |

Zubereitung:

Grünkohl waschen, vom Strunk befreien, halbieren und quer in Streifen schneiden (TK-Grünkohl auftauen lassen).

Zwiebeln schälen und klein schneiden. Wurst in Scheiben schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf Zwiebeln, Kartoffeln und Grünkohl mit der Brühe aufkochen, salzen, pfeffern und 10 min. kochen lassen. Die Gewürze und Senf dazugeben und weitere 10 min. kochen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten.

Gemüse samt Brühe und Wurstscheiben in die Form geben und mit Käse bestreuen.

Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 10 min. überbacken.

Dazu passt Bier und Brot.