

## Grünkohlauflauf

	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
	500 g Kartoffeln	in wenig Wasser garen, pellen und in Scheiben schneiden
	2 EL Haferflocken	trocken in einer Pfanne rösten, zur Seite stellen
	250 g Zwiebeln	schälen, würfeln, in dem Öl glasig dünsten
	1 EL Rapsöl	
	1 kg frischer Grünkohl oder 600 g tiefgefrorener	den gewaschenen, kleingeschnittenen Grünkohl zugeben
	200 g Möhren	waschen, putzen, grob raspeln und kurz mitdünsten
	250 g gegartes Kassler oder Pinkel	kleinschneiden, zum Grünkohl geben
	Salz, Pfeffer 1 EL Rapsöl	den Grünkohl kräftig abschmecken, eine Auflaufform mit Öl einfetten, die Kartoffelscheiben hineinlegen und die Grünkohlmischung mit den Haferflocken darüber geben
	2 Eier 100 g Sahne 60 g gerieb. Gouda	verquirlen, über den Auflauf geben und etwa 30 Min. bei 200°C im Backofen garen