

Auflauf mit Grünkohl und Schwarzwurzeln

für 4 Personen

Menge	Zutaten	Zubereitung
1kg	Grünkohl	Grünkohl putzen von den Blättern streifen in kleine Stücke zupfen ,blanchieren Schwarzwurzeln waschen, ungeschält in reichlich Wasser mit Zitronensaft 20 Min. garen Abgiessen, abschrecken und wie Pellkartoffeln schälen, danach in fingerbreite Stücke schneiden Ofen auf 220° vorheizen. Zwiebeln schälen, hacken und in heissem Öl glasig braten Grünkohl zufügen und kurz mitbraten Würzen und in eine gefettete Auflaufform geben, mit den Schwarzwurzeln belegen Kräuter abbrausen und hacken Milch erhitzen, Käse darin unter Rühren schmelzen Etwas abkühlen lassen Mit den Kräutern unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Ca. 15 Min. überbacken.
4 Stck.	Schwarzwurzeln	
1	Zitrone –Saft	
2 Stck.	Zwiebeln	
3 El.	Öl	
	Salz, Pfeffer, Muskat	
1 Bd.	Kräuter	
250 ml	Milch	
100 gr.	Appenzeller	
3 Stck.	Eier	