

Auflauf mit Grünkohl und Schwarzwurzeln

für 4 Personen

Menge Zutaten

1kg	Grünkohl
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

Zubereitung

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 abrausen 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.