



Deftiger Grünkohl-Kartoffelauf mit Speck und Feta

Zutaten

800 g Drillinge
(kleine Kartoffeln)
600 g Grünkohl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 ml geschmacksneutrales Öl
(z.B. Sonnenblumenöl)
200 g Bauchspeck
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
200 g Feta

Zubereitung

Die Drillinge in kaltem Wasser aufsetzen und 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Grünkohl gründlich waschen, etwas trocken schleudern und klein schneiden. Dabei die dicken Strünke entfernen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, den Speck darin auslassen und die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Jetzt den Grünkohl dazugeben und anbraten, bis er etwas zusammengefallen ist. Die Kartoffeln nun halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit der Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben, den Feta darüber bröseln und den Auflauf für ca. 20 Minuten in den Ofen schieben.