



Grünkohl mit Zwiebeln

1 kg Grünkohl

Blätter vom Strunk abziehen, in kochendem Wasser 2 Min blanchieren,

3 EL Bratöl

kalt abschrecken, ausdrücken und grob hacken

500 g Zwiebeln

in einem großen Topf erhitzen, darin

200 ml Brühe

grob gewürfelt dünsten, Grünkohl zugeben.

Salz und Pfeffer

zugießen, 30 min dünsten, mit würzen.

Grünkohlauflauf

Grünkohl wie oben beschrieben zubereiten

100 g Haferflocken

in

3 EL Bratöl

anrösten, unter Grünkohl heben, in Auflaufform geben

200 g Käse

raspeln, über Grünkohl streuen

bei 200 °C kurz überbacken