

## Grünkohl Auflauf

### Zutaten:

**E** 800 g Grünkohl, **E** 2 gekochte Eier, **E** 2 EL Rosinen, **E** 2 EL Olivenöl, **E** 30 g Butter + 1 TL zum Ausfetten der Auflaufform, **E** 30 ml Sahne, **E** 100 g Egerlinge,  
**M** 1 kleine Zwiebeln, **M** 1 Knoblauchzehe, **M** 1 Prise frisch gemahlene Pfeffer,  
**M** ¼ TL Kümmel gemahlen, **M** 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss,  
**W** ¾ TL Salz, **W** 1 EL Sojasauce,  
**H** ½ Bd. Petersilie, **H** 1 TL Dinkelvollkornmehl (ca. 5 g),  
**F** 150 gr. Schafskäse, **F** 700 ml heißes Wasser,  
**F** ¼ TL Kurkuma.

### Vorbereitung:

- E** Grünkohl 5 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken, danach gut abtropfen lassen. Blätter vom Stunk entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- E** Eier hart kochen, anschließend in Scheiben schneiden
- E** Egerlinge in Scheiben hobeln
- M** Knoblauchzehe schälen und in Scheiben hobeln. Anschließend in Stifte, dann in feine Würfel schneiden
- M** Zwiebel schälen und in Würfel schneiden
- H** Petersilie fein hacken
- F** Schafskäse reiben

**Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.**

### Zubereitung:

- F** In einem großen, heißen Topf
- E** das Olivenöl erwärmen.
- M** Knoblauch und Zwiebel darin kurz anbraten.
- E** Grünkohl dazugeben und kurz mitbraten lassen.
- W** Mit Salz würzen.
- F** 400 ml heißes Wasser aufgießen. Den Herd auf kleinste Flamme stellen, Deckel auflegen und 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und den Wasserstand kontrollieren. Bei Bedarf Wasser nachgießen.

Nach Ende der Kochzeit den Grünkohl in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

### Zubereitung für die Bechamelsauce:

- F** In einem heißen Topf  
**E** die Butter geben und schmelzen lassen.  
**M** Mit einer Prise Muskat und  
**W** ¼ TL Salz würzen.  
**H** Dinkelmehl dazugeben und kurz mitrösten.  
**F** Kurkuma in den Topf geben und mit einem Schneebesen alle Zutaten verrühren. Langsam und in Portionen das heiße Wasser dazugeben (300 ml). Mit dem Schneebesen gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen.  
**E** Sahne zu der Sauce geben. Nochmals kräftig mit dem Schneebesen durchrühren. Das Ganze auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen.
- E** Die Hälfte des gegarten Grünkohls in die mit Butter ausgefettete Auflaufform geben.
- Rosinen, Egerlinge und die in Scheiben geschnittenen hartgekochten Eier darauf verteilen.
- M** Mit Kümmel und etwas frisch gemahlenen Pfeffer würzen.  
**W** Sojasauce über den Auflauf verteilt gießen.  
**H** Petersilie darüber streuen und die  
**F** Hälfte der Bechamelsauce über den Auflauf geben.  
**E** Mit dem restlichen Grünkohl gleichmäßig bedecken.  
**F** Restliche Bechamelsauce über den Auflauf geben und den Schafskäse darüber zerbröseln.
- F** Den Auflauf bei 180°C Umluft, für 20 Minuten im Ofen backen.