Rezept

Grünkohl-Salami-Auflauf

Ein Rezept von Grünkohl-Salami-Auflauf, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg	Grünkohl (frisch oder 600 g TK-Ware)
320 g	Kochsalami (oder Kochmettwurst)
300 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer
1 Prise	Zimtpulver
1 Prise	gemahlener Kümmel
	Butter für die Form
2	Zwiebeln
400 g	mehlig kochende Kartoffeln
	Salz
1 Prise	gemahlene Nelken
2 EL	Senf
150 g	Leerdamer Käse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Grünkohl waschen, putzen vom Strunk befreien, halbieren und quer in Streifen schneiden (TK-Grünkohl auftauen lassen). Zwiebeln schälen und klein schneiden. Salami in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Zwiebeln, Kartoffeln und Grünkohl mit der Brühe aufkochen, salzen, pfeffern und zugedeckt 10 Min. kochen lassen. Mit Nelken- und Zimtpulver, Senf und Kümmel würzen und weitere 10 Min. kochen lassen.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten. Den Käse reiben. Gemüse samt Brühe und Wurstscheiben in die Form geben und mit Käse bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 10 Min. überbacken. Dazu passen Bier und Brot.