

Rezept

# Kartoffel-Grünkohl-Gratin mit Kohlwurst

Ein Rezept von Kartoffel-Grünkohl-Gratin mit Kohlwurst, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> frischer Grünkohl	<b>50 g</b> Vollkornbrot, in dünne Scheiben geschnitten
Salz	<b>1/2 TL</b> getrockneter Majoran
<b>1/4 TL</b> gemahlener Piment	<b>1/4 TL</b> gemahlener Koriander
<b>2</b> kleine Kohlwürste (Mettenden)	<b>300 g</b> Kartoffeln
<b>1</b> Zwiebel	<b>200 g</b> Magerquark
<b>1 EL</b> Senf	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>1 TL</b> gekörnte Gemüsebrühe
<b>30 g</b> Bergkäse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Den Grünkohl waschen, putzen, vom Strunk befreien und in mundgerechte Stücke brechen. Das Vollkornbrot in kleine Stücke brechen und mit dem Grünkohl in eine Auflaufform geben. Mit Salz, Majoran sowie jeweils etwas Piment und Koriander würzen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Würste in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Kartoffeln schälen, waschen, grob reiben und auf der Wurst verteilen. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und ebenfalls auf die Kartoffeln geben.
3. Den Quark mit Senf, Salz, Pfeffer, Muskat, dem restlichem Piment und Koriander sowie mit gekörnter Brühe würzen. Auf dem Auflauf verteilen. Den Käse reiben und darüberstreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen.