

Grünkohl-Spätzle-auflauf mit Kassler

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

3 Personen

Dauer:

Minuten

Garzeit:

25 min

Kategorie:

Nudelgerichte

Herkunft:

Ursel

Zutaten

- 700g Grünkohl
- 1 Zwiebel
- 1TL Rapsöl
- 5 EL Helle Soße, alternativ Bechamelsauce kochen
- 2 Eier
- 1 EL Haferflocken
- 1 Pr Muskat
- 200g Kassler ohne Knochen
- 400g Spätzle (aus dem Kühlschrank, vorgefertigt)

Anleitung

Grünkohl von den dicken Rippen streifen, waschen und grob schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin **andünsten**. Grünkohl tropfnass dazugeben und zugedeckt ca. 20 min. garen, ab und zu umrühren.

Inzwischen von 375ml Wasser die **helle Soße** kochen. Alternativ ein Bechamelsoße selbst herstellen von 375 ml Milch, 38g Mehl und 38g Butter. In die helle Sauce Eier und Haferflocken einrühren und mit Muskat (Salz und Pfeffer) kräftig abschmecken.

Grünkohl eventuell in einem Sieb abtropfen lassen. Kassler in Würfel schneiden und mit Grünkohl und Spätzle in eine **Auflaufform** geben. Sauce darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C) ca. 25 min. backen.

Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

aus der Zeitung

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gruenkohl-spaetzle-auflauf_mit_kassler/index

Last update: **2023/01/22 22:02**

