

# 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
- 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. Zwiebeln schälen und würfeln.

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

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

*Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)*

## Quelle

Ursel

Last  
update: rezepte:gruenkohl-spaetzle-auflauf\_mit\_kassler:index https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gruenkohl-spaetzle-auflauf\_mit\_kassler/index?rev=1674413441  
2023/01/22  
19:50

---

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

Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gruenkohl-spaetzle-auflauf\\_mit\\_kassler/index?rev=1674413441](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/gruenkohl-spaetzle-auflauf_mit_kassler/index?rev=1674413441)

Last update: **2023/01/22 19:50**

