

# Grünkohl-Salami-Auflauf

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Auflauf](#), [Backen](#), [Herbst](#), [Deutschland](#) > [Norddeutschland](#), [Ohne Alkohol](#)

Was wäre die norddeutsche Küche ohne Grünkohl? Und mit diesem Auflauf kann er durchaus neuen Freunde gewinnen.



Jörn Rynio

## Schritt 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.

## Zutaten

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



## Schritt 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.

### Autor

Original GU Rezept

### Anzahl Personen

Für 4 Personen

### Zubereitungszeit

40 Min.

### Schwierigkeitsgrad

leicht

### Kalorien

580kcal pro Portion

