

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 600 g Grünkohl (TK)
- 400 g Kürbis
- 3 Eier
- 150 g Sahne
- 200 g Feta Käse
- 3 EL Rapsöl
- 100 ml heiße Gemüsebrühe
- Thymian
- 1 Esslöffel Senf
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Grünkohl auftauen lassen.

Die Kartoffeln in Schale kochen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Zur Seite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Den Kürbis ebenfalls würfeln.

Rapsöl im Topf oder tiefe Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, Kürbiswürfel dazu geben, kurz mit andünsten. Nun den Grünkohl dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die 3 Eier mit der Sahne verrühren und mit etwas Salz, Pfeffer, Senf und Thymian würzen. Den Fetakäse würfeln.

Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform geben, die Gemüsemischung dazugeben und etwas mischen. Die Feta-Würfel ebenfalls auf dem Auflauf verteilen und mit der Ei-Sahne-Mischung übergießen.

Den Auflauf bei 180°C Umluft 35 Minuten backen.

Guten Appetit!