

Dänischer Grünkohl-Auflauf

- 1 Dose Grünkohl
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Pfeffer und Salz
- Pellkartoffeln
- 4 Mettenden oder Kochwurst
- 1 Becher Schlagsahne
- 2 Eßl Senf
- Paniermehl oder geriebenen Käse

Vom Grünkohl die Flüssigkeit ausdrücken, Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Grünkohl und Zwiebeln in der Pfanne mit etwas Öl ca. 15 Minuten anbraten und mit Salz u. Pfeffer würzen. Pellkartoffeln und Mettenden in Scheiben schneiden. Beides in eine gefettete Auflaufform geben. Zuerst die Pellkartoffeln und dann die Mettenden. Die Grünkohl-Zwiebelmasse darüber geben. Die Sahne mit 2 Eßl. Senf gut verrühren und gleichmäßig über den Auflauf verteilen. Mit Paniermehl oder Käse bestreuen. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten im Backofen backen.

Guten Appetit!