

# Kartoffelgratin mit Grünkohl

4 Portionen

## Für das Kartoffelgratin

150 ml Sahne  
 300 ml Milch (3,5%)  
 1 Ei  
 1 Knoblauchzehe  
 1 kg Kartoffeln, mehlig oder  
 vorwiegend festkochend  
 Salz, Pfeffer, Muskat

## Für den Grünkohl

800 g Grünkohl  
 2 Zwiebeln  
 2 EL Rapsöl  
 100ml Apfelsaft  
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss, frisch  
 gerieben

aus: Vegetarisch kochen, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen, 2015

## Kartoffelgratin

1. Sahne und Milch mit dem Ei gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss sowie der gepressten Knoblauchzehe kräftig würzen.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden und hobeln. Die Kartoffelscheiben mit der Sahnesoße gut vermischen und in eine flache Auflaufform geben. Die Kartoffeln sollten von der Soße bedeckt sein, ansonsten noch etwas Milch zugießen.
3. Die Form in den kalten Backofen schieben und bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind

## Grünkohl

1. Von dem Grünkohl die dicken Blattrippen herausschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.
2. Zwiebeln fein würfeln und in Rapsöl hell anschwitzen.
3. Grünkohl zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten
4. Mit Salz und Muskatnuss würzen und mit Apfelsaft begießen. Bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten garen.
5. Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu dem Kartoffelgratin servieren.