

# Kochen mit Klaus

## Grünkohl-Cabanossi-Auflauf

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 900 g TK-Grünkohl, 750 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 300 g Cabanossi,
- 400 ml Gemüsebrühe, 300 g ger. Bauchspeck, Pfeffer, Salz, Zimt,
- 1-2 TL Kümmel, 2 EL Senf, 1-2 EL Bratensaft, 400 g gerieb. Gouda

**Zubereitung:**

1. Grünkohl auftauen lassen u. etwas auspressen. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. ca. 15 Min. in heißer Brühe garen. Mit Senf u. Zimt würzen. Zwiebeln würfeln u. Wurst in Scheiben, Speck in Streifen schneiden.



2. Speck knusprig auslassen, Zwiebeln u. Grünkohl mitbraten. Mit Pfeffer würzen. Kartoffeln mit Brühe, Grünkohlgemisch u. Cabanossi unterheben. Bratensaft u. Kümmel unterrühren u. alles in eine große Auflaufform geben.



3. Auflauf mit dem Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



**Tipp des Chaoten:**

*Mit reichlich Bier genießen! Lecker! ☺*

