

# Shepherd's Pie mit Grünkohl

## Zutaten:

ca. 300 g Grünkohl  
500 g Kartoffeln  
150 ml Vollmilch

50 g Butter  
1/4 TL Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
1 EL Weizenmehl

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und klein schneiden.  
In einem Topf zum Kochen bringen und  
diese gar kochen.

Den Strunk vom Grünkohl entfernen.  
Grünkohl in einem Topf mit  
gesalzenem Wasser 1 Minute  
blanchieren.

Danach das Wasser abgießen, mit  
kaltem Wasser abschrecken und das  
restliche Wasser mit den Händen  
auspressen und grob hacken.  
Für die Sauce Mehl und 1/3 der Butter  
in einen Topf geben und eine  
Mehlschwitze zubereiten.

2/3 der Milch langsam hinzugeben und  
mischen. Die Hälfte der Muskatnuss  
hinzugeben und ca. 2 Min. einkochen.  
Die Kartoffeln abgießen und mit etwas  
Butter, restlicher Milch und  
Muskatnuss zu einem Püree  
zerstampfen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Grünkohl in eine ofenfeste Form geben  
und Sauce darüber verteilen.

Die gestampften Kartoffeln  
gleichmäßig auf dem Kohl verteilen  
und mit einer Gabel leicht einritzen.  
Restliche Butter in Flöckchen darauf  
verteilen und im Ofen (Grillfunktion)  
bei 200°C ca. 15 Min. goldbraun  
backen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda  
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de