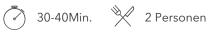
# MARLEY SPOON



# Überbackene Kartoffeltaler

mit Grünkohl und Ei





Wer sagt, dass Grünkohl nur eingekocht mit Kassler geht, der hat dieses einfache wie sättigendes Kartoffel-Rezept nicht probiert! Die Kartoffeln werden in kleine Taler geschnitten im Ofen gegrillt, dann wird der Grünkohl samt einer frischen Kräutersauce darauf verteilt. Ruck-Zuck, ein paar Eier darüber aufgeschlagen und nochmal ab in den Ofen damit. Guten Appetit!

#### Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche 7
- 1 Packung Sumach
- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- Frischer Basilikum & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Walnüsse 15
- 1 Packung Eier <sup>3</sup>
- 1 Packung Grünkohl

### Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- · Schwarzer Pfeffer

#### Küchenutensilien

- Backblech
- · Backofen mit Grillfunktion
- Backpapier
- · mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

#### Allergene

Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

#### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 785.0kcal, Fett 44.4g, Eiweiß 22.5g, Kohlenhydrate 65.9g



#### 1. Kartoffeln schneiden

Den Grillofen auf 250°C vorheizen. In einem mittleren Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für den **Grünkohl** aufsetzen. Die **Kartoffeln** in so dünne Scheiben wie möglich schneiden oder hobeln. Den **Thymian** vom Stängel streifen.



## 2. Kartoffeln grillen

Die **Kartoffeln** mit dem **Thymian** sowie Salz und Pfeffer und 1-2EL Olivenöl mischen und gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, sodass keine Lücken entstehen. Die **Kartoffeln** auf oberer Stufe für ca. 13-15Min. im Ofen grillen, bis die leicht knusprig sind.



#### 3. Grünkohl vorbereiten

Inzwischen den **Grünkohl** von den harten Stängeln in mundgerechte Stücke zupfen.



4. Grünkohl kochen

Sobald das Wasser kocht, den **Grünkohl** für ca. 3-5Min. im kochenden Wasser blanchieren, dann durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



5. Pesto mischen

In der Zwischenzeit den **Basilikum** vom Stängel zupfen. Den **Knoblauch** schälen und grob vierteln. Den **Knoblauch** mit **Basilikum**, **Walnüssen** und **Crème fraîche** in einem hohen Gefäß mithilfe eines Stabmixer fein pürieren, mit einer Prise Salz abschmecken.



6. Eier backen

Zum Schluss den **Kohl** mit **Pesto** über die **Kartoffeln** geben. Zwei Kuhlen formen und die **Eier** darin aufschlagen. **Tipp:** Die Eier separat über einer kleinen Schüssel öffnen, damit keine Schalen ins Essen kommt. **Kartoffeln** für weitere ca. 9-10Min. im Ofen backen, **je nach Härtewunsch der Eier**. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit **Sumach** garniert servieren.