



Überbackene Kartoffeltaler

mit Grünkohl und Ei



30-40Min.



2 Personen

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 ³
- 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.



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.



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.



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.



3. Grünkohl vorbereiten

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



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.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**