



Überbackene Kartoffeltaler

mit Grünkohl und Ei



30-40Min.



3-4 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

- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Walnüsse ¹⁵
- 1 Packung Sumach
- 1kg festkochende Kartoffeln
- Frischer Basilikum & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen Eier ³
- 2 Packungen 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 685.0kcal, Fett 44.3g, Eiweiß 19.9g, Kohlenhydrate 46.1g



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** für ca. 13-15Min. im Ofen auf oberer Stufe 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. Vier Kugeln 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**