



**RegioVital**

**Wir liefern Regionalität!**

## Zutaten für 2 Portionen (vegetarisch)

- 400 g Kartoffel, festkochend
- eine Prise Salz
- 300 g Grünkohl
- 50 g Zwiebel oder 1 Bund Jungzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100g Zucchini
- 1/2 EL Olivenöl
- 100 ml RegioVital Gemüsesuppe
- eine Prise Pfeffer
- 100g Bio Weichkäse (Mattigtaler Kürbiskern oder Paprika Chili)
- 100g Bio Schlagobers Mattigtaler
- 1/2 EL Estragon Senf
- 1 TL Thymian oder Majoran, je nach Geschmack
- 2 Bio-Eier vom Biohof Mayrhof Vigaun
- 50g frische oder getrocknete Tomaten
- 40g Bio Bergkäse vom Pötzelsberger gerieben

Wer es gerne deftig mag der gibt noch 100g Ladinger Jausenspeck gewürfelt dazu (dann ist es natürlich nicht mehr vegetarisch)

1. Kartoffeln waschen, mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Grünkohl putzen, gründlich waschen, gut abtropfen lassen. Von dem gewaschenen Grünkohl den Strunk entfernen. Von den einzelnen Blättern die Blattrippen ausschneiden, Blätter kleinschneiden, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Zucchini klein würfelig schneiden.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Zucchini kurz andünsten. Grünkohl begeben, mit RegioVital Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten garen.
5. Bio-Weichkäse in etwa klein würfelig schneiden und beimengen.
6. Schlagobers, Senf, Thymian/Majoran, Eier, Salz und Pfeffer gut miteinander verrühren.
7. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.
8. Tomaten in Streifen schneiden, mit den Kartoffeln in die Auflaufform geben. Die Grünkohl-Mischung darüber geben und alles leicht durchmischen. Die Schlagobers-Eier-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. (eventuell noch den Jausenspeck klein würfelig schneiden und ebenfalls darunter mischen)
9. Den Auflauf im Backofen 20 Minuten backen. Geriebenen Bio Bergkäse darüber streuen und weitere 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.