



Grünes im Schnee

... Ein Kraut trotz der Kälte ...

Zutaten: für 2 Grüne und 2 Schneehasen
1 grosser Bund Krautstiel,
Schinken (oder Speck), in feine Streifen geschnitten
1 grosse Kartoffel, in feinen Scheiben
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauch, in feinen Scheiben
Rahm
Sbrienz, gerieben
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Majoran

Zubereitung

... Schneiden Sie das Weisse des Krautstiels in Stengel und hacken Sie das Grüne in grobe Stücke ... Kochen Sie die Stengel mit den Kartoffeln bis vor den Garpunkt und blanchieren Sie das Grüne ... Braten Sie den Schinken bzw. den Speck in wenig Olivenöl an, geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch dazu ... Schichten Sie alles in eine gebutterte Auflaufform und würzen Sie alles ... Übergiessen Sie das Ganze mit einer Rahm-Käsemischung und backen Sie den Auflauf auf ca. 200° C rund 30 Minuten ...

Tipps:

... Tischen Sie draussen auf dem Gartensitzplatz und laden Sie alle Schneehasen ein, die Sie kennen ... Veranstalten Sie einen Schneemannwettbewerb und begrenzen Sie das Feld mit grünen Positionslichtern ... Sollten Sie frieren, servieren Sie eine grüne Fee zum Aufwärmen ... Richten Sie den Auflauf in einem Kranz von Tannenzweigen an und bitten Sie alle Schneemänner zu Tisch ... Wünschen Sie weitere „Drei Männer im Schnee“ oder noch mehr Kraut, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=OeczwyYHW1c
www.youtube.com/watch?v=X7zZMOIQ7rE
www.youtube.com/watch?v=UL6IVUBWTzU&feature=related
www.youtube.com/watch?v=-Algqx2PqA
www.youtube.com/watch?v=uPiSZKHeQH&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

