



R e z e p t

Rumbledethumps

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 400 g Weißkohl (geputzt gewogen)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Cheddar-Käse
- Butter, Milch, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.
- Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken.
- Den Kohl in schmale, kurze Streifen schneiden.
- Alles in etwas Butter andünsten, salzen und pfeffern.
- Sehr wenig Wasser zufügen und mit Deckel weichdünsten.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Abgetropfte Kartoffeln mit dem Kohl solange stampfen, bis beides zu einem Püree vermischt ist, eventuell etwas Milch zufügen.
- Herzhaft abschmecken und in eine gebutterte Auflaufform füllen.
- Mit dem geriebenen Cheddar bedecken und in 30 Minuten goldbraun backen.