

Wirsingauflauf mit Schafkäse

Bio Kochbox KW 37



Wirsingauflauf mit Schafkäse



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- ½ Wirsing
- 250 g Kartoffeln
- 30 g Schafkäse
- 1 Knoblauchzehe
- ½ EL Salbei, gehackt
- 75 ml Sahne

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- ½ EL Olivenöl
- 20 g Butter

Zubereitung:

Die Wirsingblätter längs vierteln, die Mittelrippen dabei entfernen. Wirsing in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten vorgaren, herausheben und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen, hobeln und im Wirsingwasser 2 Min. vorgaren, im Sieb abtropfen lassen.

Den Käse in kleine Stücke bröckeln. Den Knoblauch pellen, in Scheiben schneiden und mit Salbei und 5 g Butter und dem Öl hellbraun rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit 10 g Butter auspinseln, Wirsing und Kartoffeln locker hineingeben und schichtweise mit Schafkäse und Pfeffer bestreuen.

Die Sahne leicht salzen und darüber gießen. Restliche Butter in Flöckchen auf die Oberfläche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad) 30-35 Min. backen. Nach 20 Min. mit Knoblauch und Salbei bestreuen (bei Umluft abdecken), dann servieren.