

Wirsing-Kartoffel -Auflauf

Bio Kochbox KW 44



Wirsing-Kartoffel -Auflauf



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 500 g Wirsing
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Sahne
- 100 g Schalotten
- 150 g Reibekäse

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 EL Balsamico
- 2 EL Butter
- Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, vierteln, den Strunk heraus schneiden und den Kohl in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Währenddessen die Butter in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen, die Schalotten hineingeben, mit dem Zucker bestreuen und etwa 2 Minuten glasig dünsten. Dann den Wirsing hinzufügen, mit Essig und 150 ml Wasser ablöschen und mit Salz würzen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten dünsten, dabei gelegentlich umrühren.

Den Backofen auf 190–200 °C vorheizen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen und in eine gefettete Auflaufform geben. Den Wirsing gleichmäßig darauf verteilen. Die Sahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Auflauf gießen. Anschließend mit dem geriebenen Käse bestreuen und 20–30 Minuten goldbraun überbacken.

Vor dem Servieren den Auflauf 5–10 Minuten ruhen lassen, damit er etwas ausdampft und die Sahne einziehen kann.