



- Rezept der Woche -

KARTOFFELN-WIRSING-AUFLAUF

Zutaten für 2-3 Personen

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Wirsing
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 50 ml Sahne
- 50-100 g Gouda oder Schmelzkäse
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und 20 Minuten garen, etwas auskühlen lassen und in Würfel schneiden
- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Wirsing waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Knoblauch schälen und hacken
- Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstückchen glasig dünsten
- Knoblauch, Kartoffeln und Wirsing dazugeben und etwa 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Kartoffel-Wirsing-Masse in eine ausreichend große, ofenfeste Pfanne (mind. 21 cm) oder eine runde Auflaufform geben
- Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über Kartoffeln und Gemüse gießen
- Käse darüber streuen
- Im Ofen 15-20 Minuten stocken lassen

Guten Appetit!