



- Rezept der Woche -

MANGOLD-KARTOFFEL-AUFLAUF

Zutaten für 2-3 Personen:

- 600 g Mangold
- 800 g festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 300 g Crème fraîche oder Schmand
- 100 g Schmelzkäse, gerieben
- 1 Zweig Thymian
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Muskat

Zubereitung

- Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 12 Min kochen lassen, bis sie gar sind. Anschließend abgießen, ausdämpfen und abkühlen lassen
- Das Mangold waschen, die Blätter in grobe und die Stiele in feine Streifen schneiden
- Salzwasser aufkochen, die Blätter darin für 2 Minuten dünsten und danach in eiskaltem Wasser abschrecken. Anschließend abgießen und beiseitelegen
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel mit den Mangoldstielen anschwitzen, bis diese glasig sind
- Anschließend die Mangoldblätter dazugeben, andünsten und mit Schmand oder Crème fraîche aufgießen
- Alles für ca. 2 Minuten köcheln lassen und mit etwas Muskat, Thymian, Salz und Pfeffer würzen
- Die Kartoffelscheiben mit der Mangoldcreme mischen, in eine gefettete Auflaufbackform geben und mit dem Schmelzkäse bestreuen
- In dem auf 200°C (Ober/Unterhitze) vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen

Guten Appetit!