

Rezept

Wirsing-Kartoffel-Auflauf

Ein Rezept von Wirsing-Kartoffel-Auflauf, am 19.04.2024

Zutaten

800 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
800 g Wirsing	100 g geräucherter Speck
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 TL Kümmelsamen	1 EL Pflanzenöl
1 EL gekörnte Fleischbrühe	Pfeffer
150 g Greyerzer Käse	250 g Magerquark
150 g Sahne	2 Eier
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in ausreichend Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen.

2. Inzwischen den Wirsing in Blätter teilen, den Strunkansatz jeweils entfernen. Die Blätter waschen, längs halbieren und quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Speck klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Kümmel mit einem großen Messer grob hacken.

3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Speck, Zwiebeln und Knoblauch darin hellbraun andünsten. Wirsing und Kümmel zugeben und unter Rühren bei starker Hitze 2 Min. anbraten. Gekörnte Brühe und 80 ml Wasser unterrühren. Salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. garen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form fetten. Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Käse reiben. Den Wirsing mit Quark und ca. 50 g Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier und die übrige Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln in der Form verteilen, darauf knapp die Hälfte vom Wirsing und vom Käse geben. Den restlichen Wirsing darauf verteilen, mit der Eiersahne übergießen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 35-40 Min. goldbraun backen.