

Rezept

Kartoffelauflauf mit Mangold

Ein Rezept von Kartoffelauflauf mit Mangold, am 25.04.2024

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln	Salz
3 Eigelb	2 Eier (M)
100 g fein geriebener Pecorino	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 kg Mangold
2 rote Zwiebeln (ca. 300 g)	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 EL Aceto balsamico
1 EL Balsamico Creme	2 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und in einem Topf mit kaltem Salzwasser aufkochen und bei mittlerer Hitze in ca. 20 Min. garen.
2. Kartoffeln in ein Sieb abgießen, dann in einer Schüssel mit dem Kartoffelstampfer fein zermusen. Mit den Eigelben, Eiern und 80 g Pecorino gründlich mischen. Die Kartoffelmischung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Mangold putzen und waschen, die Stiele in Scheibchen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen und salzen. Zuerst die Stiele darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. garen, dann die Blätter dazugeben und 3-4 Min. weitergaren. Den Mangold in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.
4. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2-3 Min. andünsten, den Mangold unterrühren. Alles mit Essig, Balsamico Creme, Salz und Pfeffer würzen und die Gemüsemischung 3-4 Min. weiterdünsten.
5. Die Form mit 1 EL Butter einfetten. Die Hälfte des Kartoffelpürees einfüllen und glatt streichen. Den Mangold darauf verteilen, mit dem übrigen Pecorino bestreuen. Das restliche Kartoffelpüree auf das Gemüse geben und glatt streichen. Die übrige Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.
6. Den Auflauf mit Alufolie abdecken und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 10 Min. backen. Die Folie entfernen und den Auflauf in weiteren 10-12 Min. fertig backen.