

## Rezept

# Kasseler-Auflauf mit Wirsing

Ein Rezept von Kasseler-Auflauf mit Wirsing, am 25.04.2024

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>400 g</b> kleine fest kochende Kartoffeln        | Salz                                     |
| <b>500 g</b> Wirsing                                | <b>125 ml</b> Gemüsebrühe                |
| <b>125 ml</b> Milch (1,5 % Fett)                    | <b>3</b> gestrichene EL Magermilchpulver |
| Pfeffer   | Muskatnuss, frisch gerieben              |
| <b>100 g</b> Kasseler-Aufschnitt in dünnen Scheiben | <b>2 EL</b> geriebener Appenzeller       |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser 20 Min. garen. Wirsing putzen, die Blätter waschen und in kochendem Salzwasser in 12-15 Min. garen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Wirsing in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln pellen und vierteln.
2. Den Backofen auf 250° vorheizen. Brühe, Milch und Milchpulver in einem Topf verrühren, 5 Min köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Kasseler in Streifen schneiden.
3. Wirsing, Kartoffeln und Kasseler mischen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Sauce übergießen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 225°) ca. 12-15 Min. überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.