

Mangold-Kartoffel-Auflauf

- 1 kg festkochende Kartoffeln (roh oder vorgekocht)
- 500g Mangold
- Öl bzw. Fett zum Anbraten und Einfetten
- 200g geriebener Käse
- 1 Bund frische Kräuter oder 2 EL getrocknete (Thymian, Rosmarin, Pfefferkraut nach belieben)
- Knoblauch-Granulat oder frischer Knoblauch
- 1 Becher Sahne oder Schmand
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Wenn roh, dann so fein wie möglich schneiden, am besten mit dem Hobel.

Mangold (komplett: Stängel und Grün) in Streifen schneiden und zusammen mit Öl und dem Knoblauch kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter fein hacken.

Eine Auflaufform einfetten, abwechselnd Kartoffeln, Mangold, Kräuter und geriebener Käse schichten. Oberste Lage mit Käse abschließen und noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Schluss den Becher Sahne oder Schmand über dem Auflauf verteilen und 1 Stunde bei 180°C im Backofen backen. Wenn die Kartoffeln vor gekocht sind kann die Backzeit auf 40 min verkürzt werden.

Tipp: In diesem Auflauf können auch diverse Reste von gekochtem Gemüse verarbeitet werden. Dazu einfach einen Teil oder die gesamte Menge Mangold durch anderes gekochtes Gemüse ersetzen.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de