

REZEPT DER WOCHE

KW 06 03.02. – 09.02.2025

Herzhafter Wirsing-Kartoffel-Auflauf

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

1	<u>Wirsing</u>	(Art.Nr. 711)
350 g	<u>Zwiebeln</u>	(Art.Nr. 400)
2-3	<u>Äpfel</u>	(Art.Nr. 1000)
700 g	<u>Kartoffeln</u>	(Art.Nr. 500)
ca. 150 g	<u>Comté</u>	(Art.Nr. 2503)
2 EL	<u>Rapsöl</u>	(Art.Nr. 8249)
30 g	<u>Butter</u>	(Art.Nr. 2412)
150 ml	<u>Schlagsahne</u>	(Art.Nr. 2131)
100 g	<u>Schmand</u>	(Art.Nr. 2479)
	<u>Muskatnuss</u>	(Art.Nr. 8357)
	<u>Pfeffer</u>	(Art.Nr. 8138)
	<u>Salz</u>	

Und so geht's:

Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln pellen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, in kaltem Wasser beiseite stellen. Käse grob reiben. 1 EL Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldbraun andünsten. Äpfel zugeben, 2-3 Minuten mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Restliches Öl in die Pfanne, Wirsing 1-2 Minuten anbraten, 100 ml Wasser und 75 ml Sahne angießen, 3-4 Minuten dünsten. Zwiebelmischung und Wirsing in eine Schüssel geben, Schmand zugeben, gut mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 2/3 Käse unterheben. Gemisch in gefetteter Auflaufform verteilen, Kartoffelscheiben abgießen, trocken tupfen, dachziegelartig darauf legen, würzen und mit Käse bestreuen. Restliche Sahne darüberträufeln, bei 220 °C auf 2. Schiene von unten 40-50 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS BIO HOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbihof.de