

# LIEBLINGSREZEPT

## Herzhafter Wirsing – Kartoffel- Auflauf



### Zutaten

- 1 Wirsing
- 2 große Zwiebeln, ca. 350 g
- 2-3 Äpfel
- 700 g Kartoffeln
- ca. 125 g herzhafter Käse, z.B. ein Comté
- 2 EL b\*Rapsöl
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 150 ml b\*Schlagsahne
- 100 g b\*Schmand
- Muskatnuss, frisch gerieben

### Zubereitung

Wirsing putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Die Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, und bis zur Verwendung in einer Schale mit kaltem Wasser zur Seite stellen. Den Käse grob reiben.

1 EL Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun andünsten. Die Apfelwürfel zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Das restliche Öl in die Pfanne geben und den Wirsing hinzufügen. 1-2 Minuten anbraten, dann ca. 100 ml Wasser und 75 ml Sahne angießen. Den Wirsing mit geschl. Deckel 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Zwiebelmischung und Wirsing in eine große Schüssel geben, den Schmand zugeben, alles gut mischen und herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ca. 2/3 des Käses unter die Masse heben.

Alles gleichmäßig in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Die Kartoffelscheiben abgießen, leicht trockentupfen und dachziegelartig auf das Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem verbliebenen Käse bestreuen.

Die restliche Sahne über den Auflauf träufeln und im auf 220° vorgeheizten Ofen auf der 2.Schiene von unten ca. 40-50 Minuten garen, bis die Kartoffeln eine knusprig goldbraune Farbe haben.



Weitere Rezepte in unserem  
Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](https://bioladen.de/rezepte)