

**Kochen**

**Rainer Klutsch**

**Montag, den 28.09.2020**

**Pikanter Ofenschlupfer mit Äpfeln, Lauch und Röstzwiebeln**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Ofenschlupfer:**

- 4 Zwiebeln
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 2 Äpfel, säuerlich (z. B. Boskop)
- 2 Stangen Lauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Liter Milch
- 4 Eier (Größe M)
- 200 g Schmand
- etwas Muskatnuss
- 1 Weißbrot (vom Vortag; 500 g)
- 200 g Bergkäse, gerieben

**Für den Salat:**

- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 4 EL Apfelessig, mild
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 Spitzkohl, ca. 500 g
- 1 Lauchzwiebel
- 2 säuerliche Apfel (z. B. Elstar)
- 2 EL Haselnussblättchen, geröstet

**Außerdem:**

- etwas Butter für die Form

**Zubereitung:**

1. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe, Spalten oder Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen
2. Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Apfelspalten im heißen Öl in der Pfanne kurz anbraten. Auf einen Teller geben.
3. Lauch putzen, waschen und abtropfen lassen. Lauch in etwa 0,5 cm breite Ringe schneiden. Im verbliebenen heißen Bratöl in der Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Knoblauch abziehen und zerdrücken oder fein hacken. Mit der Milch, Eiern, Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat gut verquirlen.
5. Das Brot in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine große Auflaufform einfetten und den Boden mit Brotscheiben auslegen. Das Brot mit einer Schicht Porree und einige Apfelspalten belegen. Danach einige Röstzwiebeln und etwas Käse darüber streuen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Ofenschlupfer-Zutaten verbraucht sind. Dabei mit einer Schicht Brot und Käse abschließen.
6. Die Eiermilch gleichmäßig über die Zutaten gießen. Alles ca. 2 Minuten ziehen lassen.



7. Währenddessen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Ofenschlupfer auf mittlerer Schiene in den heißen Backofen schieben und ca. 40–45 Minuten goldbraun backen.

8. Inzwischen **für den Salat** Knoblauch abziehen und fein würfeln, mit etwas Salz bestreuen, kurz ziehen lassen und dann fein zerreiben.

9. Knoblauch, Essig, Honig, Salz, Pfeffer und das Öl in einer Salatschüssel zu einem Dressing verquirlen.

10. Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und fein raspeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und fein schneiden. Apfel, nach Belieben, schälen, entkernen und in feine Scheibchen schneiden. Spitzkohl, Lauchzwiebeln und Apfelscheibchen unter das Dressing mischen.

11. Die Form aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen. Den Ofenschlupfer vor dem Anrichten kurz ruhen lassen.

12. Salatzutaten und Dressing mischen, die Haselnussblättchen überstreuen. Den Ofenschlupfer und Salat anrichten.

Pro Portion: 1220 kcal / 5110 kJ 96 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß, 73 g Fett