

Kochen

Rainer Klutsch

Dienstag, den 16.03.2021

Scheiterhaufen (würziger Brotauflauf) mit Spinatsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Scheiterhaufen

3 Zwiebeln, groß
 500 ml Sonnenblumenöl
 1 Kohlrabi, mittelgroß
 1 Bund Dill
 1 Kastenweißbrot, altbacken
 20 g Butter
 300 g Bergkäse
 500 ml Milch
 3 Eier (Größe M)
 200 g Schmand
 20 g Butter
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 300 g Bergkäse
 500 ml Milch



Für den Spinatsalat

300 g Wurzelspinat
 100 g Steinchampignons
 2 TL Senf
 3 EL Balsamessig, hell
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 4 EL Olivenöl
 2 EL Bergkäse (zurückgelegt, vom Auflauf)

Zubereitung

1. **Für die Röstzwiebeln** Zwiebeln abziehen und würfeln.
2. Öl erhitzen die Zwiebeln darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Kohlrabi putzen, schälen und in Stifte schneiden (falls der Kohlrabi mit Grün ist, das Grün fein hacken). Dill abbrausen trockenschütteln und fein schneiden.
4. **Das Brot** in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Brotscheiben und Kohlrabistifte darin schräg einschichten.
5. Die Hälfte der Röstzwiebeln über dem Brot gleichmäßig verteilen.
6. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Bergkäse mittelfein reiben. Eier, Milch, Schmand und leicht schaumig schlagen. Käse, Dill und Kohlrabigrün unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Brot verteilen. Übrige Röstzwiebeln ebenfalls darauf verteilen.
7. Den Auflauf auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.
8. **Inzwischen den Spinat** putzen, abbrausen und dicke Stielenden abschneiden. Blätter evtl. klein schneiden oder zupfen. Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und mit den Spinatblättern mischen.
9. Senf, Essig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren.
10. Nach 20 Minuten (die Flüssigkeit in der Auflaufform sollte bereits relativ fest sein), sonst weitere 5 Minuten backen), den übrigen Käse auf den Scheiterhaufen verteilen und weitere ca. 5-10 Minuten goldbraun überbacken.
11. Scheiterhaufen aus dem Ofen nehmen. Salat und Dressing mischen. Den Käse darüber

streuen.
Alles anrichten und servieren.

