



Kochen

Sven Bach

Montag, 08.01.2018

Weißkohl-Kartoffelauflauf

Zubereitungszeit 20 Minuten + ca. 30 Minuten Ofenzeit

Zutaten für 2 Portionen

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 kleine Stange Lauch
1 große Karotte
1 EL Rapsöl
50 g Emmentaler
100 g Frischkäse
100 ml Gemüsebrühe (ohne Zusatzstoffe)
50 ml Milch
Muskat, Paprikapulver, Prise Curry, Majoran
300 g Weißkohl
250 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und würfeln. Karotte reinigen, eventuell schälen und grob würfeln, Lauch in Ringe schneiden. 1 EL Rapsöl in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Karotten und Lauch 2 Minuten dünsten. Emmentaler reiben. Frischkäse, Gemüsebrühe und Milch in den Topf geben, mit Pfeffer, Salz, Muskat, Paprikapulver, einer Prise Curry, Majoran abschmecken und kurz aufkochen.

Weißkohl in sehr feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Zutaten in eine Auflaufform (Größe ca. 20x14 cm) schichten. 1 Schicht Kartoffelscheiben leicht überlappend, ziegelförmig auf den Boden der Auflaufform auslegen. 25 g geriebener Emmentaler über den Kartoffelboden verteilen. 2 Schicht Weißkohlstreifen darüber geben, dann 1/2 der Gemüse-Frischkäsemasse aus dem Topf über den Weißkohlstreifen verteilen. Die restlichen Kartoffelscheiben und die restlichen Weißkohlstreifen über den Kartoffelscheiben verteilen. Die restliche Gemüse-Frischkäsemasse und den restlichen Emmentaler gleichmäßig verteilen.

Bei 190 Grad Ober- Unterhitze, auf mittlerer Schiene 30 Minuten im Ofen backen.