



Unsere Rezeptempfehlung zur BioBox KW 14

Wirsing-Kartoffel-Gratin

Zutatenliste:

200 ml Sahne
100 ml Milch
2 Eier
Kräutersalz
Pfeffer
Muskatnuss
1 Wirsing
Meersalz
250 g Kartoffeln
1 kleiner Apfel
1 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Haselnüsse
1 EL Paniermehl
1 EL Butter

Zubereitung:

Sahne, Milch, Eier, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Wirsing putzen, vierteln und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

4 Min. in Salzwasser kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

4 Min. in Salzwasser kochen, abschrecken und abtropfen lassen.

Das Kerngehäuse des Apfels mit dem Apfelausstecher entfernen. Apfel in dünne Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft mischen. Wirsing, Kartoffeln und Apfelscheiben überlappend in eine gefettete Auflaufform schichten. Gehackte Haselnusskerne, Paniermehl und zerlassene Butter mischen.

Mischung über den Auflauf bröseln und mit der Ei-Sahne übergießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 25. Min. backen.
(Umluft nicht empfehlenswert).