

Mangoldgratin mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Mangold – 1 kg Kartoffeln – 250 g Saure Sahne – 2 Eier – 200 g Käse – 30 g Butter - 40 g Sonnenblumenkerne – Salz – Pfeffer – Muskat – 1-2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und garen
- Mangoldstiele und -blätter voneinander trennen und beides in Streifen schneiden.
- Zunächst die Stiele in kochendes Salzwasser geben, wenige Minuten später die Blätter zufügen. Alles bissfest garen
- Den Käse reiben, die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten
- Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine gefettet Auflaufform schichten, den Mangold darüber verteilen
- Sahne mit Eiern und 100 g geriebenem Käse mischen, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Gratin gießen
- Die Sonnenblumenkerne mit dem übrigen Käse mischen und darüber streuen. Butter in Flocken darauf verteilen
- Den Auflauf im Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 20 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

