

Kartoffel-Mangold-Auflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 300 g Champignons – 800 g Mangold – 1 Zwiebel – 2 EL Butter – 80 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 2 Eier – 250 ml Milch – 125 ml Sahne – 50 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und garen
- Pilze putzen und klein schneiden
- Mangold waschen, die Stiele in schmale Streifen, die Blätter in etwas breitere Streifen schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Butter in einem großen Topf erhitzen
- Zwiebeln und Pilze darin anbraten, dann den Mangold zugeben und alles etwa 3 Minuten dünsten
- Brühe angießen und im geschlossenen Topf köcheln lassen bis die Mangoldstiele gar sind
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Den Ofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen
- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen
- Kartoffeln schälen und zerdrücken
- Kartoffeln, Milch, Sahne und Eigelb mischen, das Eiweiß unterheben und würzen
- Die Kartoffelmasse in eine gefettete Auflaufform geben, das Gemüse darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen
- Im Ofen etwa 20 Minuten überbacken

Wir wünschen guten Appetit!

