

# MANGOLD-KARTOFFEL AUFLAUF

GARNIERT MIT PETERSILIE

ZUTATEN	1-2 PERSONEN	3-4 PERSONEN
Kartoffeln	500g	1 kg
Mangold	350g	700g
Zwiebel & Knoblauchzehe	1 Stück	2 Stück
Gemüsebrühe	50ml	100ml
Ricotta	75g	150g
Milch	50ml	100ml
Petersilie	1/2 Bund	1 Bund
Gouda	50g	100g
Speisestärke	1 EL	2 EL

**WEITERE ZUTATEN:** Pfeffer, Salz, Muskat, Rapsöl.

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren. Mangold waschen, Blätter & Stiele grob hacken. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Pfanne erhitzen, Öl hineingeben. Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Danach den Mangold etwa 2-3 min bei mittlerer Hitze kurz mitbraten. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen, abschmecken. Es kann ruhig etwas mehr gewürzt werden da die Kartoffeln im Auflauf später noch viel Würze aufnehmen werden. Pfanne vom Herd nehmen. Käse reiben.

Kartoffeln abgießen. Ricotta, Milch, Gemüsebrühe und Speisestärke verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen.

In eine Auflaufform abwechselnd Mangoldgemüse und Kartoffelscheiben aufschichten. Anschließend mit der Soße übergießen und mit Gouda bestreuen. Auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen bis der Käse gold-braun ist.

Anschließend anrichten und mit frischer, gehackter Petersilie überstreuen. Guten Appetit.