

Wirsingauflauf mit Kartoffelkruste

Zutaten (für 3-4 Personen):

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
2 TL getrockneter Majoran
2 EL Albaöl (Rapsöl)
Salz, Pfeffer, Paprika (z.B. türkischer Pul Biber)
100 g geriebener Käse (z.B. Gruyère)
ca. 600 g Wirsing (geputzt gewogen)
2 EL Albaöl
¼ l Gemüsebrühe
2 EL getrocknete Tomaten (fertig zu kaufen, geschnitten in 9x9 mm Würfel)
1 Paket QimiQ-Saucenbasis (ersatzweise 1 Becher Sahne)
1 EL Senf
Salz, Pfeffer, Paprika (z.B. türkischer Pul Biber)
geriebene Muskatnuß

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. In ein mit einem Küchentuch ausgelegtes Sieb geben und gut ausdrücken.

Zwiebeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl glasig dünsten. Die Kartoffeln hinzufügen und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika herzhaft würzen. 2 EL getrockneten Majoran unterrühren. Etwas abkühlen lassen.

Den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden, den Strunk und die dicken Rippen dabei herausschneiden. Das Öl in einem Wok oder einem ausreichend großen Topf erhitzen und die Wirsingstreifen darin andünsten, dabei immer gut umrühren. Die getrockneten Tomaten hinzufügen. Mit ¼ l Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 10-15 Minuten dünsten, je nachdem, wie bißfest der Wirsing sein soll.

QimiQ bzw. Sahne unterheben. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Paprikapulver abschmecken.

Den Wirsing in eine gefettete Auflaufform füllen. Die vorbereitete Kartoffelmasse mit dem geriebenen Käse verrühren und gleichmäßig auf dem Wirsing verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten backen.

Für eine nicht vegetarische Variante fügt man klein geschnittene Krakauer-Würstchen unter den gegarten Wirsing. Auch sehr lecker.