Rezept

Hokkaido-Mangold-Auflauf

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Hokkaido
- 2 Stauden Mangold
- Lasagne Platten
- 125g Mozzarella
- 300g Creme fraiche
- 1-2 EL Olivenöl
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Oregano
- Paprikapulver
- 200g Parmesan
- ¼ Liter Gemüsebrühe
- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Kurkuma
- 1 EL Butter

Den Hokkaido waschen, entkernen und würfeln, den Mangold ebenfalls waschen und in schöne Streifen schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und den Kürbis zugeben, ruhig schon mit Salz und Pfeffer würzen auch den Knoblauch schon einpressen. Nun kann auch der Mangold mit in den Topf sowie die übrigen Gewürze. Mit der Brühe ablöschen und abgedeckt für ca. 10 Minuten garen. Darauf achten dass es nicht zu weich wird. Währen dessen kann die Auflaufform vorbereitet werden. Mit dem Olivenöl einstreichen und die erste Lasagne Platte einlegen.

Das Gemüse gut abgießen und je ¾ Creme fraiche und Parmesan unterrühren. Nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen. Nun die erste Gemüseschicht in die Auflaufform geben und immer wieder eine Lasagne Platte einlegen bis das Gemüse aufgebraucht ist. Auf die letzte Lasagne Platte das übrige Creme fraiche verteilen und den Mozzarella mit dem Parmesan drüberstreuen, bzw. zupfen.

Das Ganze nun für ca. 30 Minuten bei etwa 190°C in den Backofen geben, danach kann schon serviert werden.

Guten Appetit!

KW35_Hokkaido-Mangold-Auflauf.pdf