

Bratkartoffel Rezepte

Gemüse Frischkäse Auflauf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Gratin, Käse, Mangold, Teigwaren, Milchprodukte

300 g	Krautstiele	- +/-
2 Essl.	Butter	1,50 geh. TL Salz
1	Zwiebel; grob gehackt	Pfeffer
2	Knoblauchzehen; gepresst	200 g Tomaten; entkernt, in ca.
500 g	Patisson; in ca. 1 1/2cm - großen Würfeln, ergibt	- 1 cm großen Würfeln

GUSS

250 g	Magerquark	Pfeffer
125 g	Frischkäse mit Knoblauch - und Kräuter z.B. Cantadou	Muskat Basilikumblätter fein - geschnitten
1 dl	Rahm	2 Eiweiße, mit
2	Eigelbe	1 Msp. Salz; steif geschlagen
1/2	geh. TL Salz	

: Vor- und zubereiten: ca. fünfundvierzig Minuten : Backen: ca. fünfundzwanzig Minuten

(*) für eine hohe ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet, reicht für 4 Personen Krautstielblätter von den Stielen schneiden. Blätter und Stiele in ca. 1cm breite Streifen schneiden, beiseite stellen.

Butter warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Patisson und beiseite gestellte Krautstiele begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten mitdämpfen, würzen, in vorbereitete Form geben. Tomaten auf das Gemüse verteilen. Magerquark und alle Zutaten bis und mit Eigelben gut verrühren, würzen. Basilikum und Eischnee sorgfältig darunter ziehen, über das Gemüse gießen. Backen: ca. fünfundzwanzig Minuten in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passen: Bratkartoffeln

Hinweis: damit der Auflauf nicht zusammenfällt, den Ofen während des Backens nicht öffnen.

Tipps * Junge Patissons nicht schälen.