

Wirsing mit knuspriger Kartoffelhaube

Zutaten | 4 Portionen

600 g	Kartoffeln
800 g	Wirsing
4 Stiele	Zitronenmelisse
200 g	Schmand
1	Bio-Zitrone
	Pfeffer, Salz
1 Prise	Muskatnuss
250 ml	Milch
50 g	Butter
150 g	Putenbrustaufschnitt

Zubereitungszeit: 45 Min., Backzeit: ca. 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.
- Den Wirsing in 1 cm lange Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. Anschließend die Wirsingstreifen in ausreichend Wasser ca. 8 Minuten vorgaren, abgießen und abtropfen lassen.
- Die Blätter von der Zitronenmelisse abzupfen, waschen und fein hacken.
- Bio-Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- Schmand mit der gehackten Zitronenmelisse, der Zitronenschale und dem Zitronensaft verrühren. Alles kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.
- Milch und Butter zusammen in einem Topf erwärmen.
- Anschließend die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit der warmen Milch-Butter-Mischung, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu Kartoffelbrei verarbeiten.
- Putenbrustaufschnitt in feine Streifen schneiden.
- Wirsing mit der Schmand-Masse vermischen und in eine Auflaufform füllen. Zuerst die Putenbruststreifen und dann den Kartoffelbrei darüber verteilen.
- Den Auflauf bei 200 °C 40 - 45 Minuten backen.

Tipp:

Der Wirsing-Kartoffelbrei-Auflauf lässt sich prima für den nächsten Tag vorbereiten. Einfach den Auflauf nach Anleitung zubereiten aber noch nicht in den Backofen schieben sondern mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen. So kann er ganz einfach am nächsten Tag im den Ofen gebacken werden und ist ruck zuck fertig.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 605 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
542 kcal	28,2 g	46,7 g	26,4 g	167,4 mg