



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Schottischer Weißkohl-Kartoffel Auflauf

Zutatenliste

450 g Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt

60 g Butter

1 Zwiebel, in Streifen

250 g Weißkohl, fein gehackt

200 g Käse, gerieben

Pfeffer, Salz

Zubereitung

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Kartoffeln in kaltem Salzwasser aufsetzen, aufkochen und bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sie gar sind. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Mit der Gabel grob zerdrücken.

Butter in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln zufügen und bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Das Weißkraut zugeben und unter Rühren ebenfalls 5 Minuten anbraten. Kartoffeln zufügen und alles nach Geschmack salzen und pfeffern. Von der Kochstelle nehmen und 2 EL Käse untermischen. Masse in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit!