

Mangoldauflauf mit Nüssen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste

600 g Mangold, 500 g Kartoffeln, 4 hartgekochte und 3 rohe Eier, 1/8 l Brühe, 1/4 l Sahne, 1 TL Senf, Pfeffer, Muskat, Salz, 100 g Haselnüsse, 50 g Butter, 100 g Semmelbrösel

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale garen. Den Mangold waschen, in grobe Stücke schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. In einer gefetteten Auflaufform erst die geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, dann den Mangold und obenauf die in Scheiben geschnittenen hartgekochten Eier schichten. Die Brühe mit den rohen Eiern, der Sahne und Gewürzen gut mischen und über das Gemüse geben. Die Nüsse grob hacken und zusammen mit den Bröseln in der Butter anrösten.

Das Ganze über dem Auflauf verteilen und im Backofen bei 200°C 20-30 min ausbacken.

GUTEN APPETIT