

„Himmel und Erde“ mit Gundermann-Käse-Kruste

ZUTATEN

- 4 Knoblauchzehen
- 4 Zwiebeln
- etwas Butter
- 4 große Kartoffeln
- 2-3 EL Gemüsebrühe
- 1 kleines Weißkraut
- 1 Becher Schlagobers
- 4 Winteräpfel
- 12 Gundermannblätter
- 100 g geriebener Bergkäse
- etwas Kräutersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebeln grob schneiden und in einer großen Auflaufform mit Butter anbraten. Dann die geviertelten Kartoffeln dazugeben, anbraten und mit Gemüsebrühe begießen, bis die Kartoffeln gut bedeckt sind.

Im Backrohr bei 200 °C ca. 30 Minuten mit Ober-/Unterhitze braten. In der Zwischenzeit das Weißkraut in grobe Stücke schneiden, Strunk entfernen. Zu den Kartoffeln in die Auflaufform geben und weitere 30 Minuten braten.

Am Schluss Schlagobers über Kartoffeln und Kraut verteilen.

Dann geviertelte Winteräpfel dazugeben, fein geschnittene Gundermannblätter mit Bergkäse, Kräutersalz und Pfeffer vermischen und über den Auflauf streuen. Nochmals 30 Minuten knusprig braten und am besten am 21. März, dem Frühlingsbeginn, servieren.



IRMI KAISER

UNKRAUT GENUSS

&

WILDPFLANZENKÜCHE

100
Rezepte
voller
Geschmack

Mit Fotos von Jacqueline Schmidsberger

KNEIPP
VERLAG WIEN

