

Schupfnudel Auflauf



Zutaten für 2 Portionen

- 200 g frische Schupfnudeln (Kühlregal oder selbstgemacht)
- ¼ Kopf Weißkohl, ca. 200 g
- 120 g grüner Mangold (ohne Strunk)
- 120 g Champignons
- ½ Zwiebel
- 4 EL Rapsöl und etwas Öl für die Form
- 60 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Crème fraîche
- 50 g geriebener Bergkäse
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Prise Muskat
- Option: Schinkenwürfel nach Belieben
- Option: etwas Feldsalat zur Deko



Zubereitung

1. Den Kohlkopf putzen, vierteln und von einem Viertel den Strunk entfernen. Dieses Viertel in feine Streifen hobeln. Die Zwiebel würfeln.
2. 2 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Kohl hinzufügen und kurz anschwitzen. Die Brühe angießen, mit einer Prise Muskat würzen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten.
3. Mangold waschen und die grünen Blätter ohne Strunk in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mangold und Champignons zum Kohl geben und weitere 5 Minuten offen dünsten. Sobald die Flüssigkeit verdampft ist, Creme Fraîche zufügen und einköcheln lassen.
4. Mit Zitronensaft abschmecken.
5. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit Öl einfetten
6. Inzwischen die Schupfnudeln in einer Pfanne in 2 EL Rapsöl goldgelb anbraten.
7. Die Schupfnudeln und die Hälfte vom Käse zum Kohl in den Topf geben und vermengen, bei Bedarf noch nachsalzen oder -pfeffern. In die gefettete Auflaufform geben. Mit dem übrigen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 - 20 Minuten gratinieren.

Option für Fleischliebhaber: In einer Pfanne Schinkenwürfel anbraten und zum Garnieren auf den Auflauf geben.

