

Schupfnudel-Kohl-Auflauf



Zutaten für 4 Personen

1 Kopf	Wirsing oder Spitzkohl
2-3	Zwiebeln
300 g	Kasseler
500 g	Frische Schupfnudeln
150 g	Schmand
250 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Mittelscharfer Senf
60 g	Geriebener Gouda oder Emmentaler
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel gemahlen
	Liebstöckel
	Schnittlauch

Zubereitung

Den Wirsing putzen, den Strunk herausschneiden und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel ebenfalls in feine Streifen schneiden.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin unter gelegentlichem Rühren anschwitzen. Die Wirsingstreifen zufügen, salzen und pfeffern und mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 – 15 Minuten bissfest schmoren.

Währenddessen die Schupfnudeln in einer Pfanne knusprig anbraten. Das Kasseler in kleine Würfel schneiden, zusammen mit den Schupfnudeln unter den Wirsing mischen.

Den Schmand unterheben und alles mit Senf, Salz, Pfeffer, Liebstöckel und Kümmel abschmecken.

Die Mischung in eine Auflaufform umfüllen, mit dem geriebenen Käse und den Schnittlauchröllchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 25 Minuten goldbraun überbacken.

Arbeitszeit (ohne Wartezeit): ca. 20 Min.