Rumbledethumps… Schottischer Kartoffelauflauf - neu Interpretiert

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

450	g	Kartoffeln, mittelgroß, geschält
250	g	Weißkraut
100	g	Zwiebeln
60	ml	Olivenöl, raffiniertes. . . kein kaltgepresstes
150	g	Cheddarkäse, gerieben
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen bzw. dämpfen und nach dem Garen überkühlen lassen.
2. Weißkraut fein hacken, die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.
3. Kartoffeln vierteln und in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln anschwitzen.
5. Weißkraut zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten anrösten.
6. Topf vom Herd nehmen Kartoffeln dazu gebe, 2 EL Käse unterheben und mit Salz bzw. Pfeffer abschmecken.
7. Die Masse in eine ausgefettete Auflaufform geben, mit dem restlichen Käse bestreuen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

TIPP:
Für Personen die sich vegan Ernähren muss nur der Cheddarkäse mit Käseersatz (wenn überhaupt) ausgetauscht werden.