

BLÄTTER UND STIELE

(Mangold-Hirse-Auflauf mit Dillsoße)

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde bis 90 Minuten

Zutaten für zwei sehr hungrige, drei normale oder vier sehr bescheidene Esser:

- 300-500 g Mangold Man kann auch Spinat nehmen, aber weil der viel zarter ist, ist das Auslegen der Form dann nicht ganz einfach, und die Stiele fehlen auch!
- 100 g Hirse Die restliche Hirse unbedingt mottendicht (= luftdicht) lagern – die Mehlmotten sitzen nämlich oft schon beim Kauf drin.
- 250 g Frischkäse 1 Exquisa, Philadelphia... man kann ruhig den mit Kräutern nehmen, Fettstufe nach Geschmack.
- Etwa 60 g Käse zum Überbacken z. B. Emmentaler...
- Einige Tomaten Die Menge an Käse und Tomaten hängt von der verwendeten Auflaufform ab – es soll zum Überbacken reichen!
- Etwas Butter oder Öl zum Einfetten der Form
- Gemischte Kräuter Majoran, Thymian, etc. – wenn man Kräuterfrischkäse hat, kann man diese weglassen
- Salz
- ½ Bund Dill
- Creme Fraiche (ca. 200 g)
- Zitrone bzw. Zitronensaft



Zunächst die Hirse mit 200 ml Wasser und etwas Salz aufsetzen, aufkochen lassen und dann auf niedrigster Stufe 10-12 Minuten ziehen lassen, bis das Wasser weg ist – die Hirse darf ruhig noch etwas Biss haben! Dabei nicht umrühren.

Während dessen den Mangold waschen, die Stiele abschneiden und in knapp fingerdicke Streifen schneiden. Die Blätter kurz andünsten und abkühlen lassen.

Den Frischkäse unter die Hirse mischen. Die gehackten Kräuter hineingeben und mit Salz abschmecken. (Diese Mischung darf jetzt ruhig etwas abkühlen.)

Den Käse reiben und die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Dill hacken, Zitronensaft und Creme fraiche bereitstellen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Auflauf-Form einfetten. Je nach Größe der Form kann man eine oder zwei Schichten Hirse machen. Die Form mit der Hälfte (oder einem Drittel) des Mangolds auslegen. Die Hirse (bzw. die Hälfte davon) auf dem Mangold verteilen. Mit Mangold abdecken. Entweder jetzt die zweite Hirse-Schicht (und noch mal Mangold) oder schon die Tomaten daraufgeben. Alles mit Käse bestreuen.

Die Stiele mit etwas Salz und knapp mit Wasser bedeckt aufsetzen. Nach dem Kochen ca. 15 min dünsten lassen.

Währenddessen den Auflauf in den heißen Ofen geben bis der Käse gebräunt ist. Jetzt ist Zeit, die Küche aufzuräumen und den Tisch zu decken.

Zu den fertig gedünsteten Stielen (Wasser nicht abgießen!) die Creme fraiche und den Dill geben. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Jetzt sollte auch der Käse vom Auflauf braun sein. Mit der Stielsoße servieren.

Guten Appetit!

Rezept von: Tigermutter
Testkochen & Text: Tiger
Alles aufgegessen durch: Hase

<http://gottfried-keller.port5.com/>