



## GRATINIERTER OFEN-KARTOFFELN MIT WIRSING-GEMÜSE

2 Portionen

**3-4 mittelgroße festkochende Kartoffeln**

**1/4 Wirsingkohl mittlerer Größe**

**5 EL Tartex Freiburger „Schmalz-Töpfele“ mit Zwiebeln und Äpfeln**

**150 ml Sahne**

**1 TL Gemüsebrühe (z. B. Tartex Klare Gemüse-Brühe in Bio-Qualität)**

**Salz, Pfeffer**

**3 EL Semmelbrösel**

Kartoffeln mit Schale weich kochen, pellen und halbieren. Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen.

Den Strunk vom Wirsing entfernen, Kohl würfeln und in 2 EL Tartex Freiburger „Schmalz-Töpfele“ mit Zwiebeln und Äpfeln andünsten. Mit 100 ml Wasser ablöschen, Sahne dazugießen und Gemüsebrühe unterrühren. Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 8-10 Minuten weich garen. Gelegentlich umrühren. Wirsing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Restliches Schmalz (3 EL) mit Semmelbröseln vermischen und auf den Kartoffelhälften verteilen. Im heißen Backofen etwa 4 Minuten goldbraun gratinieren. Wirsing-Gemüse mit den Ofen-Kartoffeln anrichten.

**Tartex ist im Naturkost- und Reformwaren-Fachhandel erhältlich!**

[www.tartex.de](http://www.tartex.de)

Lust aufs Brot.

