

KUMPIR AUFLAUF / KARTOFFELAUFLAUF MIT QUARK UND TOPPINGS



Heute gibt es die klassische Ofenkartoffel mal anders. Statt die einzelnen Kartoffeln wie bei Kumpir mit Quarkcreme und Toppings zu servieren habe ich einen Auflauf daraus zubereitet. Die Kartoffeln werden mit Käse zu einer Masse vermischt und dann mit leckeren Toppings aus Spargel, Mais und Rotkohl bedeckt. Eine lockere Quarkcreme dazu und fertig ist das einfache Mittagessen oder Abendessen. Bei den Toppings der Kartoffelmasse könnt ihr ganz nach Geschmack wählen und variieren, zum Beispiel auch geeignet sind Sucuk, Erbsen, Bulgur, Lachs oder Zwiebeln.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C Umluft vor.

KARTOFFELN VORBEREITEN

Wasche die Kartoffel und gib sie auf ein Blech oder in eine Auflaufform und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Umluft für etwa 45-60 Minuten, bis sie weich sind. Bereite in der Zwischenzeit die Quarkcreme und die Toppings vor.

QUARKCREME

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und vermische sie miteinander.

TOPPINGS VORBEREITEN

Entferne das holzige Ende vom Spargel, schneide ihn in Stücke und koche ihn für 1 Minute in Salzwasser. Schneide den Rotkohl in feine Streifen und marinieren ihn mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Schneide die Oliven und Frühlingszwiebeln in feine Scheiben. Lasse den Mais in einem Sieb abtropfen.



Ergänze oder ersetze die Toppings ganz nach deinem Geschmack zum Beispiel durch Sucuk, Erbsen, Bulgur, Lachs oder Zwiebeln.

AUFLAUF

Halbiere die garen, noch heißen Kartoffeln längs und entferne die Schale. Presse die heißen Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel und würze sie. Gib die Butter, den Parmesan und Mozzarella zu den Kartoffeln und verknete alles zu einer homogenen Masse. Gib die Masse in eine Auflaufform, verteile sie gleichmäßig und streiche sie glatt. Streue den Auflaufkäse darüber und backe die Kartoffeln nochmal für ein paar Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Nimm den Auflauf aus dem Ofen und verteile die Toppings und die Quarkcreme darauf. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

QUARKCREME:

- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **200 g** saure Sahne
- ☐ **¼ TL** Knoblauchgranulat
- ☐ **¼ TL** Zwiebelpulver
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **¼ TL** Pfeffer
- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **½** Zitrone (Saft und Abrieb)

KUMPIR AUFLAUF:

- ☐ **2.5 kg** Kartoffeln
- ☐ **½ TL** Kreuzkümmel
- ☐ **½ TL** Zwiebelpulver
- ☐ **½ TL** Knoblauchgranulat
- ☐ **1.5 TL** Salz
- ☐ **100 g** Butter
- ☐ **50 g** Parmesan (gerieben)
- ☐ **200 g** Mozzarella (gerieben)
- ☐ **200 g** Auflaufkäse (gerieben)

TOPPINGS:

- ☐ **300 g** grüner Spargel
- ☐ **150 g** Rotkohl
- ☐ **3 EL** Essig
- ☐ **2 EL** Olivenöl
- ☐ **1 TL** Salz

KUMPIR AUFLAUF / KARTOFFELAUFLAUF MIT QUARK UND TOPPINGS



Du kannst auch andere Käsesorten wie zum Beispiel Gouda oder Emmentaler verwenden.

- ☐ **½ TL** Pfeffer
- ☐ **15** schwarze Oliven
(ohne Stein)
- ☐ **2** Frühlingszwiebeln
- ☐ **285 g** Mais (Dose,
Abtropfgewicht)