

Mangold-Feta-Auflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4-5 Kartoffeln, 1 große handvoll Mangold, 150-200 gr Feta, 50 gr Gouda.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen und hobeln, Feta würfeln, Gouda reiben und Mangold grob hacken.

Die Zubereitung:

Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform geben, Mangold mit großem Teil des Feta mischen und über die Kartoffeln geben. Restlichen Feta und Gouda darüber geben und bei 180° C Umluft 45-50 Minuten im Backofen garen. Passt entweder als eigenständiges Hauptgericht oder z.B. zu Steak als Beilage. Guten Appetit!