Wirsing-Kasseler-Pfanne mit Haselnusskartoffeln

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Wirsing	0.5 St.
Kasseler, am Stück	600 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Haselnusskerne, ganz	50 g
Frischkäse, natur	200 g
Gemüsebrühe	300 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffel waschen und würfeln. Kartoffelwürfel auf ein Backblech legen, 3 EL Öl darübergeben, kräftig salzen und pfeffern, durchmischen und im Ofen ca. 30 Min. backen. Kartoffeln nach der Hälfte der Backzeit wenden.

2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Wirsing waschen, Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm dünne Streifen schneiden. Kasseler würfeln.

3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel, Wirsing, Kasseler und Lorbeerblatt mit Pfeffer ca. 5 Min. anbraten. Haselnüsse grob hacken und in den letzten 5-10 Min. der Kartoffelbackzeit unter die Kartoffeln im Ofen mischen.

4. Frischkäse und 300 ml Salzwasser zum Wirsing geben, gut vermengen und auf mittlerer Stufe ca. 3 Min. erhitzen. Danach Lorbeerblatt wieder herausnehmen und Wirsing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Wirsing-Kasseler-Pfanne mit Haselnusskartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Kasseler ist bereits mit Pökelsalz bearbeitet, um den typischen Geschmack zu erzielen und die Haltbarkeit zu verbessern. Sei deswegen lieber sparsam mit dem Salz und würze je nach Geschmack nach.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	551 kcal
Kohlenhydrate	57 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	20 g