

## Überbackener Mangold mit Bratkartoffeln

### Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 700 g Mangold – 2 Zucchini – 100 g Sahne – 2 EL Butter – 2 EL Kokosfett – 2 EL Mehl – ¼ Tasse Wasser – Salz – Kräutersalz – Muskatnuss – 100 g Ziegenkäse

### Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Beiseite stellen
- Mangold waschen und in Streifen schneiden
- Butter in einer Pfanne erhitzen und den Mangold unter Rühren darin anbraten. Mit Wasser ablöschen und etwa 5 Minuten dünsten.
- Das Mehl mit der Sahne vermischen und mit Kräutersalz und Muskatnuss würzen. Zum Mangold geben und unter Rühren aufkochen lassen
- Zucchini in dünne Scheiben schneiden und leicht mit Salz bestreuen
- Käse reiben
- Mangold mit der Sauce in eine Auflaufform geben, die Zucchinischnitten darauf verteilen und mit dem Käse bestreuen
- Im Ofen bei 180°C etwa 20 Minuten backen
- Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden
- Kokosfett in einer Pfanne zerlassen. Die Kartoffeln etwa 30 Minuten bei geringer Temperatur und mit Deckel backen bis sie gebräunt sind

Wir wünschen guten Appetit!

