

Mangold - Kasseler - Auflauf

750 g Mangold waschen und die Blätter in schmale Streifen schneiden. Stiele fein würfeln. Die Stiele 5 min in kochendes Salzwasser tauchen, die Blätter 2 min. Beides gut abtropfen lassen. 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen würfeln und in Fett leicht dünsten. Mangold darin kurz erhitzen, salzen und pfeffern. 300 g gekochtes Kasseler in kleine Würfel schneiden und mit dem Gemüse mischen. $\frac{3}{4}$ der Mischung in eine Auflaufform geben. Eine holländische Sauce bereiten, darüber geben und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Das Ganze etwa 20 min backen. Kurz vor Ende der Garzeit Tomatenscheiben oben auflegen, salzen, pfeffern, mit Käse bestreuen und noch kurz überbacken.