

# Auflauf von Oelsberger Blattkohl und Bergkäse



*Zum Krug  
Hotel und  
Restaurant  
Hattenheim*

*Josef Laufer*

Zu Recht vom Magazin falstaff 2023 zum besten Gasthaus des Jahres ernannt. Essen und Wein vom Besten und das mit unserem Gemüse - wie schön, dass wir ein kleiner Teil davon sein dürfen. Und das sagt Josef Laufer zu uns:

“Salate und Gemüse die allein schon ohne Gewürze, Öl oder sonstige Zutaten eine geschmackliche Offenbarung sind!”



## Zutaten

250 gr	Blattkohl mit Stielen
1	Eschalotte geschält
1 Ei	Speiseöl zum anbraten
120 gr	Ricotta
80 gr	Bergkäse fein gerieben
2 TL	mildes Curry Pulver
4	Eier
20 gr	Speisestärke
50 gr	Mehl
8 gr	Backpulver
1 Ei	Kürbiskernöl (alternativ Traubenkernöl)
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
	Zimmerwarme Butter
2 Ei	geriebenen Bergkäse

## Zubereitung

1. Den Blattkohl, inklusive der Stiele in grobe Stücke schneiden. Die Eschalotte fein würfeln und zusammen mit dem Blattkohl in einer Pfanne kurz und scharf anbraten.
2. Ricotta und Bergkäse mit den Eiern gut verrühren und dann Curry, Speisestärke, Mehl und Backpulver unterarbeiten.
3. Nun den angebratenen Blattkohl und das Kernöl zugeben und gut vermischen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.
4. Die gewünschte Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.
5. Die Auflaufmasse bis knapp unter den Rand einfüllen und mit dem geriebenem Bergkäse bestreuen.
6. Im Backofen für 25 Minuten bei Umluft und 140C backen.

Der Blattkohlaufauf ist alleine als vegetarisches Gericht mit einer guten Salzkartoffel oder als würzig, schmackhafte Beilage zu gegrilltem Fisch oder Wild geeignet.

**Viel Spaß beim Kochen  
wünschen Josef Laufer und  
Oelsberger Gartengemüse**