



Scamorza-Wirsing-Auflauf

im Filoteig mit Gurkensalat



30-40Min.



3-4 Personen

Heute in deiner Box: ein pffiger Auflauf aus cremigem Wirsing-Gemüse mit einer Chili-Note, der clever in Filoteig eingehüllt wird. Dazu gibt es einen frischen Gurkensalat. Und damit der Filoteig extra knusprig wird, streichst du diesen am Besten zwischen den einzelnen Lagen mit etwas Olivenöl ein!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Stück Wirsing
- 1 Packung mittelscharfer Senf ¹⁰
- 2 rote Peperoni
- 1 Gurke
- 1 Filoteig ¹
- 1 Packung geräucherter Scamorza-Käse ⁷
- Frischer Dill & Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- große Auflaufform
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 755.0kcal, Fett 50.2g, Eiweiß 23.4g, Kohlenhydrate 45.1g



1. Wirsing schneiden

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die obersten Blätter des **Wirsing** entfernen und den **Rest** so dünn wie möglich in Streifen schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Käse** in grobe Würfel schneiden.



2. Wirsing anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** ca. 1-2Min. anschwitzen, dann den **Wirsing** hinzufügen und ca. 8-10Min. anbraten.



3. Füllung mischen

Die **Peperoni** mit **Käsewürfeln** und der **Crème fraîche** unter den **Wirsing** mischen und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Filoteig vorbereiten

Eine große Auflaufform vorsichtig mit der einer **Hälfte des Filoteigs** über den Rand hinaus auslegen, dabei die einzelnen Lagen immer wieder mit etwas Olivenöl einstreichen. Dann mit **Wirsing-Gemüse** füllen und **Filoteig** über der **Füllung** einklappen.



5. Auflauf fertigstellen

Die **Füllung** mit **restlichen Filoteig** bedecken und wieder einschlagen, dabei wieder jede Lage Teig mit etwas Olivenöl einstreichen. Die **obere Lage Filoteig** ebenfalls etwas einölen, dann den Auflauf für ca. 10-15Min. auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen.



6. Salat mischen

Inzwischen die **Gurke** ggfs. schälen, längs vierteln und in dünne, schräge Scheiben schneiden. Den **Dill** und **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Den **Senf** mit 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und mit **Kräutern** und **Gurke** mischen. Den **Salat** zu dem **Filouauflauf** servieren.