

Pikanter Ofenporridge mit Bärlauch (Zutaten für 2 große Portionen)

- ☞ Ca. 220-300 g Bärlauch
- ☞ 1 kleine Zwiebel
- ☞ 1 EL Olivenöl oder Rapsöl
- ☞ 150 g Haferflocken (Feinblatt)
- ☞ 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
- ☞ 100 ml Wasser oder Gemüsebrühe
- ☞ ½ TL Salz, Pfeffer nach Geschmack
- ☞ 1 TL Oregano
- ☞ 1 Kugel Mozzarella
- ☞ 15 g Pinienkerne

Wenn die Bärlauchzeit vorbei ist, nehmen Sie einfach frischen Spinat statt Bärlauch.

Bärlauch gut waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

Zwiebel hacken, in Öl glasig dünsten (nehmen Sie Ihre größte Pfanne) und dann Bärlauch dazugeben. Deckel auflegen und warten bis der Bärlauch zusammengefallen ist – dabei einmal kurz durchrühren.

Haferflocken in eine Schüssel geben und mit Tomaten, Flüssigkeit, Gewürzen vermengen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Hafermasse gleichmäßig in eine kleine befettete Auflaufform füllen (ich habe eine mit 26x16 cm genommen).

Darauf die Bärlauchmasse verteilen. Darauf die zweite Hälfte der Hafermasse.

Zum Abschluss mit Mozzarella-Scheiben belegen und mit den Pinienkernen bestreuen.

20-25 Minuten bei 180 Grad backen bis der Mozzarella schön geschmolzen ist.

Mein Tipp: Sie können auch kernige Haferflocken verwenden. Dann würde ich die Masse vor dem Backen ca. 10 Minuten ziehen lassen. Ich habe beide Varianten ausprobiert und fand beides gut. Die Feinblatfflocken machen das Gericht homogener und man schmeckt die einzelnen Flocken nicht so raus.

