



Krautstielgratin mit Altbrot und Spiegelei

Krautstiele sind ein ideales Gemüse zum Gratinieren. Sie geben dabei recht viel Saft ab, der zusammen mit Käse und Rahm oder Sauerrahm wunderbar schmeckt. Ein Boden aus altbackenem, angeröstetem Brot nimmt den Saft auf und bildet ein schmackhaftes Fundament für den Gratin. Dunkles, kräftig schmeckendes Brot ist da gut geeignet. Als Zugabe kommt ein Spiegelei mit noch leicht flüssigem Dotter auf den frisch gebackenen Gratin.

Zutaten (1 Portion)

180g Krautstiele
2 kleinere Scheiben Altbrot
1 Zwiebel ca. 50g
4cm Peperoncino
30g Sbrinz oder Greyerzer gerieben
50g Sauerrahm
Muskatnuss, Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Blattgrün von den Krautstielen wegschneiden und zu 3cm breiten Streifen schneiden. Blattkiele je nach Dicke zu 2-3cm breiten Stücken schneiden.

Blattkiele in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, Blattgrün zugeben und eine weitere Minute blanchieren. Abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Krautstiele von Hand leicht ausdrücken.

Zwiebel sehr grob hacken. Peperoncino zu dünnen Scheibchen schneiden, dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Beides zusammen in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass die Zwiebel dabei Farbe annimmt. Etwas auskühlen lassen.

Ausgekühlte Krautstiele zusammen mit den gedünsteten Zwiebeln in eine Schüssel geben, geriebener Käse zugeben, mit Muskatnuss und wenig Pfeffer würzen und vermischen, Sauerrahm zugeben und nochmals vermischen.

Brotscheiben in Bratbutter beidseitig anrösten.

Eine Gratinform ausbuttern, Brotscheiben hineinlegen und die Krautstielmasse darauf verteilen. Wenig geriebener Käse darüberstreuen. Mit einer Gabel leicht festdrücken, damit der Käse feucht wird und beim Gratinieren nicht verbrennt.

Gratin bei 200° in der Mitte des Backofen 20 Minuten backen.

Ein Spiegelei eher kurz braten, damit das Eigelb flüssig bleibt. Spiegelei nach Belieben würzen und auf den Krautstielgratin legen.







