



Krautstielgratin mit Bratkartoffeln

Krautstielgratin eignet sich als Gemüsebeilage genauso wie zu einem einfachen Vegi-Gericht, wenn er beispielsweise zusammen mit Bratkartoffeln serviert wird. Die Kartoffeln hab ich ein wenig gewürztem Quark (Pesto) nappiert.

Zutaten (2 Portionen)

4-5 grosse Krautstielblätter
1El Mehl (leicht gehäuft)
10g Butter
2,5dl Milch
50g Reibkäse
1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
Kräutersalz
Muskatnuss

8-10 kleine Kartoffeln (Annabelle, Amandine...)
oder junge Kartoffeln

Zubereitung

Stengel von den Krautstielblättern abschneiden und quer in ca. 2cm breite Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten kochen und abgiessen.

Blätter ebenfalls in ca. 2 cm breite Streifen schneiden (grosse Blätter zuerst längs halbieren). In Bratbutter 2-3 Minuten unter stetigem Wenden dünsten. und zu den Stengeln geben.

Béchamel:

Butter in einem Pfännchen zergehen lassen, Mehl zugeben und gut rühren, kurz dünsten, bis das Mehl allen Butter aufgenommen hat. Milch unter kräftigem Rühren mit

dem Schwingbesen dazugiessen. Ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze und ständigem Rühren köcheln lassen. Mit Pfeffer, Muskatnuss, Kräutersalz nicht zu knapp würzen. Am Schluss den Zitronensaft zugeben.

Bechamel und Reibkäse mit dem Krautstiel vermischen und in eine bebutterte Gratinform geben.

Ofen auf 220° aufheizen (Umluft 200°) und Gratinform in der mittleren Rille einschieben. 20 Minuten gratinieren. Der Gratin soll stellenweise hellbraun werden.

Bratkartoffeln

Während der Gratin im Ofen ist, Kartoffeln schälen und in Butter langsam anbraten. Während dem Braten 2-3 mal salzen. Am Anfang bei etwas höherer Temperatur, damit sie eine schöne Kruste bekommen (ca. 5 Minuten), danach bei minimaler Temperatur zugedeckt fertigbraten. Die Kartoffeln immer wieder wenden (Pfanne rütteln). Nach 20 Minuten sind sie zugleich mit dem Gatin servierbereit.





Krautstielblätter andünsten.



Ab in den Ofen!