

## Krautstiel-Kartoffelgratin

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

500 g Kartoffeln, hart kochend  
4 Krautstiel oder Mangold  
1 Zwiebel, fein schneiden  
1 Knoblauchzehe, fein schneiden  
wenig Weisswein  
Olivenöl

### *Sauce Mornay*

20 g Butter  
30 g Weissmehl  
½ l Milch  
1 TL Gemüsebouillon (Paste oder Pulver)  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
wenig Curry  
150 g Käse gerieben



### Zubereitung:

Milch mit Gewürzen in einer Pfanne erhitzen. Die Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen. Langsam das Mehl darunterrühren. Mit der heißen Milch auffüllen. Gut verrühren (es dürfen sich keine Klumpen bilden, eventuell mit dem Stabmixer pürieren). 30 Minuten auf kleinem Feuer sieden lassen.

Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. In Haushaltspapier einwickeln und gut trocknen. Krautstiel in feine Streifen schneiden (inkl. grünem oder rotem Blatt) in heißem Olivenöl kurz andünsten, Zwiebel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit wenig Weisswein ablöschen. Absieben und übrige Flüssigkeit zur Sauce Mornay geben.

Eine Gratinform mit Öl ausstreichen. Den Boden mit dünnen Kartoffelscheiben belegen. Die Kartoffelscheiben mit Krautstiel belegen. Mit Sauce Mornay zudecken und mit Reibkäse bestreuen. Den Vorgang wiederholen, bis die Form voll ist. Die oberste Schicht mit etwas mehr Käse bestreuen.

Im auf 180° C vorgeheizten Ofen eine Stunde garen lassen.