

Kartoffelgratin mit Mangold

Zutaten:

400 g Mangold, in Stiele und Blätter getrennt
100 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl
300 ml Vollmilch
2 EL Hafer, fein gemahlen
1 Lorbeerblatt
1 TL Butter
Meersalz, jodiert
Muskatnuß, frisch gerieben
Pfeffer, frisch gemahlen
einige Tropfen Zitronensaft
650 g Kartoffeln, in der Schale gekocht
60 g Emmentaler, gerieben

So geht's:

Mangoldstiele blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und in mittelgroße Stücke schneiden. Zwiebeln würfeln und mit zerdrücktem Knoblauch im mäßig heißen Olivenöl andünsten. Für die Sauce Vollmilch mit Hafermehl und Lorbeerblatt unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten ausquellen lassen. Dann Lorbeerblatt entfernen und Butter unterschlagen. Sauce kräftig mit Pfeffer, Muskat, Salz und Zitronensaft abschmecken. Kartoffeln in Scheiben oder Stücke schneiden, mit Zwiebeln und Mangoldstielen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mangoldblätter in grobe Streifen schneiden. Die Kartoffel-Mangoldmischung mit Mangoldblättern in eine flache, gefettete Auflaufform schichten. Sauce über den Auflauf gießen und mit Käse bestreuen. Den Auflauf bei 200°C ca. 30-40 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen.

Guten Appetit!