



Krautstielgratin

aus Bruno's Küche

Zubereiten: 30min

Kochen / Backen: 20min

Auf dem Tisch in: 50min

Zutaten

Gratinform Ø 28-30 cm

1 kg Krautstiel (Stielmangold),

Stängel und Blätter separat in Streifen

1 dl Gemüsebouillon

2 Tomaten, in Scheiben

100 g geriebener Gruyère AOP

1 EL Mehl

2 dl Rahm

Salz, Pfeffer



Und so wird's gemacht

Krautstiele in der Bouillon ca. 5 Minuten knapp weich garen, Blätter begeben, garen bis sie zusammenfallen.

In ein Salatsieb geben, gut abtropfen, in der Gratinform verteilen.

Tomaten darauf verteilen, mit Käse bestreuen.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).

Mehl gut mit dem Rahm verrühren, würzen, auf dem Gemüse verteilen.

Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten gratinieren.



Meine Anmerkungen: