

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Wirsing-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

- 800 g Wirsing – nach dem Putzen ca. 600 g
- 500 g braune Champignons
- 150 g Zwiebeln, in 2 mm dicke halbe Ringe schneiden
- 4 EL Olivenöl
- 1 rote Chilischote, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 700 g festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 300 ml vegane Sahnealternative auf Soja- oder Haferbasis
- 1 EL Speisestärke
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zum Überbacken:

- 150 g Schmand oder saure Sahne
- 60 g Pecorino oder Parmesankäse, gerieben

Zubereitung:

- Wirsingblätter waschen, Blattrispen ausschneiden, in kochendem Salzwasser im offenen Topf 4 Min. blanchieren, abgießen, auskühlen lassen, mit den Händen eine Kugel formen und gut ausdrücken, in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, wieder in den Kochtopf geben.
- Champignons putzen, in ca. ½ cm breite Scheiben schneiden.
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, bei großer Hitze Pilze und Zwiebeln ca. 5 Min. braten, immer wieder wenden. Etwas abkühlen lassen.
- Chilischote und Knoblauch zugeben, mit ca. 2 TL Salz und Pfeffer würzen und zum Wirsing in den Topf geben und locker mischen.
- Kartoffeln schälen, quer in 1 – 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln und in eine **große flache** Gratinform geben.
- 1 EL Olivenöl und 2 TL Salz zu den Kartoffeln geben und mit den Händen gut durchmischen (die Form ist dann auch gleich eingefettet).
- Wirsing-Pilz-Mischung gleichmäßig über den Kartoffeln verteilen.
- Speisestärke mit der Sahnealternative glattrühren und gleichmäßig über das Gemüse verteilen. Bei 180° Umluft 30 Min. backen oder Ober- und Unterhitze 200°.
- Gratin aus dem Ofen nehmen, Schmand in kleinen Tupfern darauf verteilen, Käse überstreuen und weitere 10 Min. goldbraun backen. Ofen abschalten und noch 10 Min. ziehen lassen.

Falls das Gratin zu dunkel bräunt, abdecken.