



Kartoffelgratin mit Schinken

und buntem Mangold



40-50min



2 Personen

Der deftige Klassiker ist immer eine gute Wahl. Außen knusprig, innen saftig - so soll ein köstliches Kartoffelgratin sein! Wir kombinieren das Gratin ganz klassisch mit Schinken und Käse. Dazu gibt es ein farbenfrohes Mangold-Gemüse. Allein der aromatische Duft des Gratins lässt uns schon das Wasser im Mund zusammen laufen!

Was du von uns bekommst

- Kartoffeln
- Muskatnuss
- bunter Mangold
- Schinken
- Schlagobers 7
- Schalotten
- Knoblauchzehe
- Gran Biraghi Hartkaese 7

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- kleine Auflaufform
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 670.0kcal, Fett 39.4g, Eiweiß 28.8g, Kohlenhydrate 44.1g



1. Kartoffeln vorkochen

Einen mittleren Topf mit heißem Wasser und 1TL Salz zum Kochen bringen. **Kartoffeln** währenddessen schälen und in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden. Die **Kartoffelscheiben** im kochenden Wasser ca. 2-3Min. vorgaren dann in einem Sieb abgießen und ausdampfen lassen.



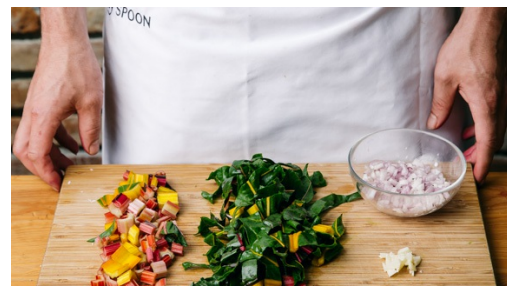
4. Gratin backen

Hälfte der Kartoffeln flach in einer kleinen Auflaufform verteilen, dann mit **Hälfte der Schinken-Obers-Mischung** übergießen. Die **übrigen Kartoffelscheiben** darüber verteilen und den **Rest der Schinken-Sauce** darüber verteilen. Das **Gratin** ca. 20-30Min. im Rohr goldbraun backen. ca. 10Min. vor Backende mit dem **übrigen Käse** bestreuen und überbacken.



2. Schlagobers vorbereiten

Backrohr auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Knoblauch** schälen und halbieren. **Halben Becher Schlagobers, Knoblauch** und **1 Prise Muskatnuss** in einem kleinen Topf kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die **Knoblauchzehe** rausfischen und aufheben.



5. Mangold vorbereiten

In der Zwischenzeit den **Mangold** putzen. **Stiele** in dünne Streifen schneiden, die **Blätter** in ca. 1-2cm dicke Streifen schneiden. Die **Schalotte** schälen und fein hacken. Die **Knoblauchzehe** pressen oder fein hacken.



3. Gratin vorbereiten

Den **Käse** fein reiben. Den **Schinken** in ca. 1cm kleine Stücke schneiden und mit dem **Schlagobers** und **Hälfte vom Käse** verrühren.



6. Mangold dünsten

Große Pfanne mit 1EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen. **Schalotten** und **Knoblauch** ca. 1-2Min. glasig anbraten, **Mangoldstiele**, 1 Prise Salz, und 5EL Wasser dazugeben, ca. 3-4Min. zugedeckt dünsten. Die **Blätter** zugeben und 1-2Min. zugedeckt zusammenfallen lassen. **Mangold** mit 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und 1-2TL Essig würzen. **Gratin** mit **Mangold** servieren.