



## Krautstiel-Gratin

🕒 20 MIN. + 35 MIN. BACKEN 🌱 VEGETARISCH 🚫 GLUTENFREI

Für eine ofenfeste Form von ca. 2 1/2 Litern, gefettet

<b>1 Zwiebel</b>	Zwiebel und Kartoffeln schälen. Zwiebel in Schnitzscheiben schneiden, Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln, beides in eine Schüssel geben. Krautstiel in ca. 1 1/2 cm breite Streifen schneiden, Maiskörner abspülen, abtropfen, beides daruntermischen, würzen, in der vorbereiteten Form verteilen.
<b>400 g mehlig kochende Kartoffeln</b>	
<b>500 g Krautstiel</b>	
<b>1 Dose Maiskörner (ca. 340 g)</b>	
<b>1/4 TL Salz</b>	
<b>wenig Pfeffer</b>	

<b>2 dl Milch</b>	Ofen auf 220 Grad vorheizen. Milch, Rahm, Käse, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren. Guss über das Gemüse giessen, Käse darüberstreuen.
<b>2 dl Rahm</b>	
<b>100 g geriebener Gruyère</b>	
<b>1/4 TL Muskat</b>	
<b>1/2 TL Salz</b>	
<b>wenig Pfeffer</b>	
<b>30 g geriebener Gruyère</b>	

**Backen:** ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

PORTION (%): 502 kcal, F 31g, Kh 39g, E 20g





