



Krautstielgratin mit Tomaten und zweierlei Käse

Krautstiele schmecken gratiniert sehr gut, aber für eine Hauptmahlzeit sind sie doch etwas langweilig. Mit einer dicken Schicht Tomaten obendrauf, die mit Oregano und Olivenöl gewürzt sind, sieht das ganz anders aus. Dazu der Käse, zum einen als Halbhartkäse dem Krautstiel untermischt, zum anderen in Würfeln geschnittener Bratkäse, der zuoberst auf dem Gratin geröstet wird. Ein würziger, saftiger und leichter Gratin der auch als gediegende Beilage zu Grilladen gut passt. Er muss nicht heiss serviert werden, lauwarm schmeckt er fast noch besser.

Ein Rezepttipp von Astrid Müller vom Biogemüsehof in Ottikon

Zutaten (2 Portionen)

200g Krautstiele
200g Tomaten (Piccadilly)
1 kleine Zwiebel
5cl Vollrahm
5cl kräftige Gemüsebouillon
40g geriebener Sternenberger rezent
(oder Alpkäse)
80g Bratkäse (Halloumi)
1Tl Oregano
1-2El Olivenöl
Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Blattgrün von den Krautstielen wegschneiden und zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden. Stiele quer zur Faser in 2cm breite Streifen schneiden.

Stiele in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren, Blattgrün zugeben und eine weitere

Minute blanchieren. Abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Auskühlen lassen und leicht ausdrücken.

Gemüsebouillon kurz aufkochen und auskühlen lassen. Vollrahm zugeben, mit Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Zwiebel hacken.

Krautstiele in eine Gratinform geben, Zwiebel und Käse untermischen. Mit dem Bouillon-Rahmgemisch übergiessen. Dieses sollte die Krautstiele nur knapp bedecken.

Tomaten zu ca. 1cm dicken Scheiben schneiden, die Krautstiele damit fächerartig bedecken und leicht salzen. Oregano zwischen den Fingern zerreiben und über die Tomaten streuen, mit wenig Olivenöl beträufeln.

Im unteren Drittel in den auf 180° vorgeheizten Ofen schieben.

Bratkäse zu 1cm grossen Würfeln schneiden, nach 20 Minuten auf den Gratin geben und ca. weitere 30-35 Minuten im Ofen backen bis der Bratkäse leicht braun wird.

Mit Brot servieren, damit man die reichlich vorhandene und geschmackvolle Sauce aufzutun kann.







Nach 20 Minuten gratinieren den Bratkäse zugeben



Viel köstlicher Saft, es macht Freude, ihn mit Brot aufzutunken.