



Pastagratin mit Wirz und Marroni-Käse-Krüstchen

Ein Pastagratin ist gut geeignet, um Reste aufzubreuchen. Äplermagronen und Krawättli lassen sich gut gemeinsam kochen, ihre Garzeit ist ungefähr gleich und auch wenn nicht beide Sorten optimal gegart sind, in einem Gratin spielt das kaum ein Rolle. Vor allem wenn dabei reichlich Gemüse, Wirz und Rüebl, mitgebacken wird. Das gewisse Etwas sind aber die Marroni, ein Teil wird dem Gratin untergemischt, der Rest wird zusammen mit mildem Käse über den Gratin gestreut. Das gibt ein besonderes feines Krüstchen und sowieso: Marroni und Wirz sind geschmacklich ein vorzügliches Gespann.

Zutaten (2 Portionen)

90g Teigwaren (Krawättli, Magronen)
100g Wirz
80g Rüebl
30g Zwiebel
6cl Noilly Prat
100g gebratene Marroni, geschält
(plus 1 oder zwei Marroni zur Dekoration)
60g milder Halbhartkäse
1dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Teigwaren gar kochen, abschütten und, damit sie nicht zusammenkleben, mit wenig Sonnenblumenöl vermischen.

Zwiebel hacken, Rüebl zu dünnen Scheiben schneiden, dicke Rüebl vorab längs halbieren oder vierteln. Wirz zu Vierteln schneiden, den Strunk herausschneiden und

das Blattwerk zu knapp 1cm breiten Streifen schneiden.

Marroni auseinander brechen und allfällige Einschlüsse von der Schale herauszupfen.
Marroni grob hacken.

Zwiebel und Rübli in Bratbutter dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Wirz dazugeben und ca. 15 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Sobald der Wirz zusammengefallen ist, die Hälfte der Marroni zugeben, den Noilly Prat zugiessen und fast ganz einkochen lassen. Das Gemüse sollte danach höchstens noch ganz leicht knackig sein. Allenfalls etwas Wasser zugiessen und erneut einkochen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Etwas auskühlen lassen.

Käse durch die Röstiraffel reiben.

Ofen auf 180° vorheizen.

Pasta mit dem Gemüse und der Hälfte des Käses vermischen und in eine ausgebutterte Gratinform einfüllen. Mit dem Rest der Marroni und dem Käse bestreuen. Kurz vor dem Ofengang, den Gratin mit Vollrahm übergiessen.

In der Mitte des Ofens 20-25 Minuten überbacken. Mit zwei, drei Marroni garnieren.







