

Mangold-Kartoffelgratin mit Taleggio



Zutaten für 4 Personen

- 1 grosser Bund Mangold (oder Krautstiel)
- 2 grosse Lauchstangen, nur das Weisse und Hellgrüne
- 1,2 Kilo kleinere Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl «extra vergine»
- 350ml Vollrahm
- 3 EL frische Thymianblättchen
- 120g Parmesan gerieben
- 220g Taleggio Käse, in fingernagelgrosse Stücke geschnitten
- 3 EL Butter
- 30g grobes Paniermehl oder Brotkrumen

Zubereitung

Gemüse rüsten und vorbereiten: Backofen auf 190° C vorheizen. Eine ofenfeste Form (etwa 20×30×5 cm) ausbuttern.

Mangold von den Stängeln und Mittelrippen befreien, grob hacken. Lauch in 5 mm dicke Räder schneiden. Kartoffeln waschen und schälen (bei neuen die Schale daran lassen), 3 mm dick schiebeln. In grosser Gusseisen Bratpfanne Öl erhitzen, Mangold etwa 5 Minuten dünsten, bis er etwas zusammenfällt, herausnehmen. Lauch in die Pfanne geben, ebenfalls etwa 5 Minuten dünsten. Beides abkühlen lassen, würzen.

Kartoffelgratin schichten: Mit den Kartoffelscheiben die Ofenform am Boden bedecken, etwas überlappend hineinschichten. $\frac{1}{3}$ des Rahms zugeben, mit je $\frac{1}{3}$ Lauch und Thymian und $\frac{1}{4}$ Parmesan bedecken. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit je $\frac{1}{4}$ Taleggio und Butter belegen, darauf $\frac{1}{3}$ Mangold. Diese Prozedur zweimal wiederholen, dann sind die Zutaten aufgebraucht.

Jede Lage jeweils generös mit Salz und Pfeffer würzen, diese gut andrücken und so viel Rahm zugeben, damit alles gut durchfeuchtet ist, es soll aber keine rahmige Suppe werden. Mit Parmesan, Taleggio und Butter abschliessen. Zum Schluss mit den Brotkrumen bestreuen.

Kartoffelgratin backen: Mit Alufolie bedecken und etwa 1 Stunde bei 190° C backen. Danach Temperatur auf 220° C erhöhen, Folie entfernen und für etwa 15 Minuten bräunen.

Herausnehmen und 15 Minuten leicht abkühlen lassen, servieren.