

# Kartoffel-Wirz-Gratin mit Marroni



## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Wirz vierteln, den Strunk entfernen, dann das Gemüse in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

2 In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Den Wirz beifügen und mitdünsten, bis er leicht zusammengefallen ist. Weisswein und Bouillon dazugießen. Den Wirz zugedeckt 10 Minuten kochen lassen.

3 Inzwischen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

## Zutaten

500 g Wirz  
1 Zwiebel, gross  
2 Esslöffel Butter  
1 dl Weisswein  
1 dl Gemüsebouillon  
500 g Kartoffeln, mehligkochend  
Butter, für die Form  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
150 g Marroni, tiefgekühlt  
Butterflöckchen, einige

4 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Gratinform grosszügig ausbuttern.

5 Den Frischkäse zum Wirz geben und schmelzen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marroni beifügen.

6 Den Boden der vorbereiteten Form mit der Hälfte der Kartoffeln auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wirz auf die Kartoffeln geben und mit den restlichen Kartoffeln decken. Wieder mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Butterflocken darüberverteilen.

7 Den Kartoffel-Wirz-Gratin im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen.