

«Grüner» Krautstielgratin mit Schinken



ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Esslöffel Butter
200 g Schinkentranchen dünn
geschnitten
80 g Gruyère AOP gerieben
5 dl Wasser
Salz
0.5 dl Rahm
Pfeffer schwarz, aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
1 dl Milch
1 kg Krautstiele mit schönem Grün
2 Eier
250 g Halbfettquark

Die Krautstiele waschen. Dann die Blätter von den Stielen und in fingerbreite Streifen schneiden. Die Stiele in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

In einer mittleren Pfanne Milch und Wasser aufkochen. Salzen, dann die Stiele hineingeben und während 10–12 Minuten weich garen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Während die Stiele garen, in einer weiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Krautstielblätter beifügen, leicht salzen und unter Wenden nur so lange dünsten, bis sie zusammengefallen sind. In ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Schinkentranchen in Streifen schneiden.

Eine Gratinform ausbuttern. Die Stiele, den Schinken und 2/3 der Blätter in die Form geben.

Die restlichen Blätter mit dem Quark, dem Rahm, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Dann den geriebenen Gruyère untermischen. Die Sauce über die Krautstiele verteilen.

Den Krautstielgratin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen. Heiss servieren.