

Hauptgericht

Rosenkohl-Wirsing-Gratin (4 Portionen)

600g Rosenkohl

½ Wirsing (ca. 500g)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

6 Zweige Thymian

½ Bio-Zitrone

Ca. 2cm frischen Meerrettich

150g Crème fraîche

100ml Milch oder Sahne

500g mehligkochende Kartoffeln

2EL geriebener Käse (zB. Bergkäse)

1EL Butter

1. Den Rosenkohl putzen und vierteln. Den Wirsing waschen vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Beides in kochendem Wasser 3 Minuten vorgaren, abschrecken und abtropfen lassen.
2. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Das Gemüse mit Thymian, Zitronenschale und Meerrettich, 100g Crème fraîche und Sahne vermengen, salzen, pfeffern und in eine ofenfeste Form geben
3. Den Backofen auf 180Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Mit dem restlichen Crème fraîche und Käse mischen, salzen und pfeffern und auf der Rosenkohlmischung verteilen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und auflegen.
4. Das Gratin im heißen Ofen (Mitte) ca. 50 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig ist- etwas ruhen lassen, dann servieren.