



Kartoffel-Birnen-Gratin mit Rauke-Radicchio-Salat Für 4 Personen

Für das Gratin

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

0,5 Knoblauchzehe

200 g Sahne

300 ml Gemüsebrühe

etwas Muskatnuss

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Lorbeerblatt

2 Birnen (z. B. Gute Luise oder Clapps Liebling)

100 g Blauschimmelkäse, mild (z. B. Gorgonzola, Cambozola)

Für den Salat

40 g Walnüsse

2 TL Butter

1,5 EL Zucker

2 TL Apfelsaft (ungesüßt)

1 Radicchio

50 g Rauke

2 EL Balsamessig, hell

1 TL Senf

etwas Salz

etwas Pfeffer

4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. **Für das Gratin** Kartoffeln abbrausen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben hobeln.

Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Presse geben.

2. Sahne, Brühe, Muskat, Salz, Pfeffer und Lorbeer in einem Topf mischen.

Kartoffelscheiben zugeben und darin ca. 4-5 Minuten vorgaren.

3. Birnen abbrausen (nach Belieben schälen), vierteln, entkernen und in Spalten hobeln. Die Spalten sollten genauso dünn sein, wie die Kartoffeln.

4. Eine Auflaufform fetten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Blauschimmelkäse zerbröckeln.

5. Vorgegarte Kartoffeln aus dem Sud heben. Kartoffel- und Birnenscheiben

abwechselnd einschichten. Blauschimmelkäse immer wieder dazwischen setzen.

Zuletzt mit dem Brühe-Sahne-Mix übergießen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.

6. **Für den Salat** Nüsse grob hacken. Butter, Zucker und Saft in einer Pfanne schmelzen lassen.

Die Nüsse zugeben und darin karamellisieren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Nüsse herausnehmen und abkühlen lassen.

7. Radicchio und Rauke putzen, abbrausen und trocken schütteln.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Mit dem Salat mischen.

8. Gratin aus dem Ofen nehmen. Salat mit den Nüssen bestreuen.

Alles zusammen anrichten und servieren.