



**8800 kcal – Warenkorb  
Sven Bach**

**Montag, 04.01.2021**

**Wirsing-Karottengratin**

**Für 2 Portionen**

### **Zutaten**

400 g Wirsing  
2 kleine Karotten  
1 EL Rapsöl  
150 ml Gemüsebrühe  
100 ml Schlagsahne  
150 ml Milch  
50 g Bergkäse, fein gerieben  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
eventuell etwas Stärke oder Mehl

### **Zubereitung**

1. 400 g Wirsing putzen, Strunk herausschneiden und den Kohl in grobe Stücke schneiden. 2 kleine Karotten schälen und in Würfel schneiden. 1 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen, Möhren und Wirsing darin andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt ca. 6-8 Min. dünsten.
2. Schlagsahne und Milch in einem kleinen Topf aufkochen. Den fein geriebenen Bergkäse nach und nach unterrühren. Die Mischung eventuell mit etwas Stärkewasser andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Gemüse in eine flache Auflaufform geben und mit der Käsesauce übergießen.
4. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. überbacken.