

KARTOFFEL-WIRZ-GRATIN MIT MARRONI

Zutaten für 4 Personen

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



Zubereitung

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

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.

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

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

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

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.

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