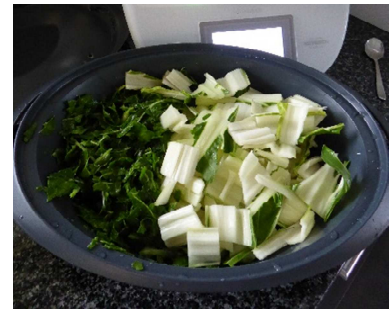


Krautstiel Gratin

Zutaten:

1 Bund Krautstiel
1000g Wasser
1 TL Bouillon



Béchamelsauce:

40 g Butter
40g Mehl
500g Milch
1TL Salz
2 Prisen Muskat
2 Prisen Pfeffer
2 Prisen Paprika (je nach Geschmack)



50-100g geriebener Käse oder Mozzarella Stücke

Zubereitung:

1. Krautstiel waschen, Blätter von Stängel trennen. Die Stängel zu Rechtecken schneiden und in den Varoma Behälter tun. (Bild 1)
2. Blätter in den Mixtopf geben und 6-10 Sek./ Stufe 4.5 mit Spatel zerkleinern. Die Blätter in den Varomaboden einlegen zu dem rechteckigen Stängel.
3. In den Mixtopf Wasser und Bouillon begeben. Varoma Behälter aufsetzen und für 25 Min. Stufe 2/ Varoma dämpfen.
4. Krautstiel Blätter und Rechteckige Stängel in einer Gratin form geben. Dabei vom Bouillonwasser etwas wenig über das Gemüse verteilen.
5. Backofen vorwärmen auf 180 Grad. Béchamelsauce ab Chip oder Rezept aus dem Grundkochbuch kochen, dabei die Paprika dazu geben.
6. Béchamelsauce über dem Gratin geben und den geriebenen Käse oder Mozzarella drauf verteilen.
7. Für zirka 30 Min.in den Backofen gratinieren.

Tipp

Dazu passen Kartoffeln oder Reis hervorragend dazu.