



Brezen-Serviettenknödel-Gratin mit Spitzkraut und Pilzen

Schritt 1

Brezen fein würfeln. Milch mit Butter aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brezen gießen. Die Masse 5 Minuten rasten lassen, dann die Eier zugeben und alles gut vermengen.

Schritt 2

Zwei saubere, feuchte Stoffservietten (ca. 50 x 40 cm) ausbreiten. Jeweils eine Hälfte der Masse daraufgeben, dabei links und rechts einen Rand von 5 cm aussparen. Servietten satt einrollen und die Seiten mit Küchengarn zusammenbinden.

Schritt 3

Serviettenknödel in einen großen Topf mit siedendem Salzwasser geben und 30 Minuten garen.

Schritt 4

Spitzkraut grob kleinschneiden und Pilze halbieren. Spitzkraut in sprudelndem Salzwasser 1 Minute kochen, dann abgießen. Die Pilze in Öl 5 Minuten kräftig braten, dann leicht würzen.

Schritt 5

Für den Guss die gezupfte Petersilie mit Schlagobers, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mixen.

Schritt 6

Backrohr auf 180°C (Umluft) vorheizen. Serviettenknödel in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter austreichen.



120 Min.



mittel



4 Personen



ohne Nüsse



zuckerfrei



Vegetarisch

Zutaten

Für das Knödel-Gratin

- ♥ 4 Stück altbackene Brezen (ca. 90 g pro Breze)
- ♥ 270 ml Milch
- ♥ 50 g Butter + etwas für die Form
- ♥ 4 Stück Eier

Für das Gemüse

- ♥ 1 Kopf kleiner Spitzkraut
- ♥ 250 g Champignons
- ♥ 2 Esslöffel Pflanzenöl

Für den Guss

- ♥ 1 Bund Petersilie
- ♥ 500 ml Schlagobers
- ♥ 4 Stück Eier
- ♥ 1 Messerspitze Muskatnuss

Außerdem

- ♥ Salz, Pfeffer

Schritt 7

Kraut und Pilze in die Form geben, die Knödelscheiben darauf verteilen und mit dem Guss übergießen. Die Form auf dem Gitter auf mittlerer Schiene für 30 Minuten ins Rohr schieben.

Schritt 8

Das fertige Gratin direkt in der Form servieren.



ADEG Kochtipp

Anstatt Spitzkraut können Sie auch Weiß- oder Rotkraut verwenden. Dieses dann aber 5 Minuten vorkochen!