



## Gratiniertes Mangoldgemüse mit Lauch und Kartoffeln

### Zutaten:

600 g festkochende Kartoffeln  
400 g Mangold (Stiele und Blätter)  
1 Stange Lauch (ca. 200 g)  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl oder Butter  
200 ml Schlagobers (Sahne)  
150 ml Milch  
100 g geriebener Käse (z. B. Emmentaler, Bergkäse oder Gruyère)  
1 EL Mehl  
1 EL Butter (für die Mehlschwitze)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
etwas Zitronensaft  
Butter für die Form

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser ca. 8 Minuten vorkochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Mangold waschen, Stiele klein schneiden, Blätter in Streifen schneiden. Lauch putzen und in Ringe schneiden, Knoblauch hacken.

Knoblauch in etwas Öl oder Butter anschwitzen, Mangoldstiele und Lauch ca. 5 Minuten mitdünsten, Blätter kurz mitfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl einrühren, mit Milch und Schlagobers aufgießen und eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

In eine gebutterte Auflaufform Kartoffeln, Gemüse und Sauce abwechselnd schichten. Mit Sauce abschließen, Käse darüberstreuen. Im Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.