



Rezept

Porree-Gnocchi-Gratin

Zutaten für 3 Portionen:

- 6 Stangen Porree (ca. 1700 g)
- Salz
- 1 Pack. (500 g) Gnocchi (a. d. Kühlregal)
- 100 g reifer Raclette (oder Greyerzer)
- 1/2 Topf Basilikum (z. B. Goldmarie)
- 1/2 Bio-Zitrone
- 200 ml Kochsahne

- 50 ml Milch
- Pfeffer
- Muskat
- 100 g Kassler-Aufschnitt

Außerdem:

- Butter f. d. Form
- Auflaufform (ca. 30 x 20 cm)

Zubereitung:

Porree putzen, waschen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen.

Gnocchi nach Packungsanleitung garen. Käse raspeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen, grob schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben, Saft auspressen.

Sahne und Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, 2 TL Zitronensaft und -schale sowie Hälfte des Käses verrühren. Basilikum unterrühren. Kassler in kleine Stücke schneiden. Form ausbuttern, Porree, Gnocchi und Kassler einschichten. Soße darübergießen, mit restlichem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (U: nicht empfehlenswert/G: Stufe 5) 15–20 Min. überbacken.