

Rotkohl-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Portionen:

1 Rotkohl – 1 Zwiebel – 250 g säuerliche Äpfel – 2 EL Risottoreis – 2 EL Öl – 35 ml Weißweinessig – Salz – Pfeffer – Rosmarin – 800 g Kartoffeln – 250 ml Gemüsebrühe – 100 g Feta – 2 EL Butter

Zubereitung:

- Den Rotkohl halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden
- Die Zwiebel schälen, halbieren und in schmale Halbringe schneiden
- Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen und den Reis mit Rotkohl, Zwiebel und Äpfeln unter Rühren darin anbraten
- Mit Essig und Wein ablöschen, Salz, Pfeffer und Rosmarin hinzugeben und zugedeckt bei milder Hitze etwa 15 Minuten garen
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und fein hobeln
- Rotkohl und Kartoffeln abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten und die Gemüsebrühe darüber gießen
- Feta zerbröseln und darüber streuen
- Zum Schluss die Butter in Flocken auf dem Gratin verteilen
- Bei 180°C etwa eine $\frac{3}{4}$ Stunde backen

Wir wünschen guten Appetit!

