

Gnocchi-Gratin mit Apfel, Lauch und Rosmarin-Speck-Brösel



Stufe 2



Zubereitungszeit: 1 h



Zutaten:

80 g Butter
 50 g Butterschmalz
 500 g Gnocchi
 250 g Greyerzer, gerieben
 1 Stange(n) Lauch
 30 g Mehl
 250 ml Milch
 2 Stck. Rosmarinzweig(e)
 4 EL Semmelbrösel
 50 g Speck, gewürfelt
 2 Stck. Äpfel
 nach Belieben Cayennepfeffer
 nach Belieben Muskat,
 gerieben
 nach Belieben Salz



Boska Käseibe
Romano



AdHoc
Muskatmühle
Muskatino



Wüsthof
Kochmesser
Classic



Continenta
Schneidebrett
aus Gummibaum
Stirnholz mit 3
Schubladen



Staub
Bratpfanne aus
Gusseisen mit
Holzgriff



Staub Cocotte
oval aus
Gusseisen in
schwarz



Emsa
Messbecher
Superline



Continenta
Pfannenwender
aus Olivenholz



Wüsthof
Schälmesser
Gourmet



Silit
Schneebesen
Extra Line

1

Den Lauch waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel ebenfalls waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken.

2

Speck in 50 Gramm zerlassener Butter anrösten. Danach den Speck aus der Pfanne nehmen und mit dem gehackten Rosmarin, den Semmelbröseln und 3 EL vom geraspelten Greyerzer vermischen.

3

Für die Soße die restliche Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl einstreuen. Langsam die Milch unterrühren bis eine sämige Soße entsteht.

4

Lauch in die Soße geben. Alles unter gelegentlichem Rühren 6-8 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat kräftig würzen.

5

Die fertigen Kartoffelgnocchis (aus dem Kühlregal) zusammen mit den Äpfeln 5 Minuten im heißen Butterschmalz in einer Pfanne braten.

6

Ofen auf 200°C vorheizen. Den Gnocchi-Apfel-Mix mit dem rahmigen Lauchgemüse in eine Cocotte/Auflaufform schichten. Zwischen den Schichten großzügig den restlichen Käse verteilen und am Schluss alles mit der Speck-

Brösel-Mischung bestreuen.



Form in die Mitte des heißen Ofens stellen und darin etwa 25 Minuten goldbraun gratinieren.

Elstar oder Braeburn eignen sich besonders als Apfelsorte, da sie einen feinen süß-säuerlichen Geschmack mitbringen.

Wer das Rezept vegetarisch kochen möchte, ersetzt den Speck einfach durch klein geschnittene schwarze Oliven oder Räuchertofu.