

# MARLEY SPOON



## Herzhaftes Süßkartoffel-Würste-Gratin

mit Haferflocken-Walnuss-Topping und Salat



40-50min



4 Portionen

Gut drauf? Auflauf! Es hat schon seinen Grund, warum Kartoffelgratin zu den Klassikern unter den Comfort-Foods zählt. Dieses Gratin vereint die erdige Note der Süßkartoffel mit saftigen Schweinswürsten zu einer herzhaften Komposition. Ein knuspriges Haferflocken-Walnuss-Topping sorgt für Struktur und nussige Tiefe, während ein würziger Salat die gewisse Frische beisteuert. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 4 Süßkartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Schweinswürste
- 10g Thymian
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 50g Walnusskerne <sup>4</sup>
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt <sup>2</sup>
- 100g gemischter Salat

## Was du zu Hause benötigst

- 400ml Milch <sup>2</sup>
- 5EL Butter <sup>2</sup>
- 2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- ½TL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Knoblauchpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipps

Wenn eine Glas- oder Keramikform verwendet wird, muss die Backzeit evtl. um 2-5Min. verlängert werden.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.



### 1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Eine große Auflaufform mit 2TL Olivenöl leicht einfetten. Die **Süßkartoffeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in ca. ½cm dicke Spalten schneiden. **Beides** in die Auflaufform geben und mit 4TL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



### 4. Sauce zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. 2EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. 2EL Mehl, den **Knoblauch** und die **½ des restlichen Thymians** unterrühren und 1-2Min. kochen lassen. Nach und nach 400ml Milch und 200ml Wasser unterrühren und 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



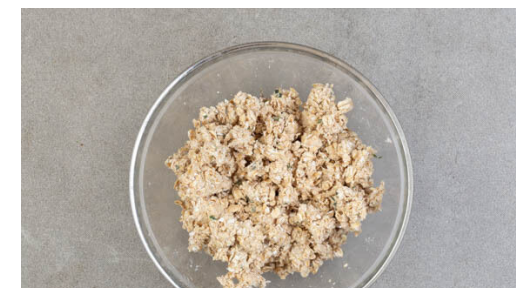
### 2. Würste & Gemüse backen

Die Haut der **Würste** entfernen. Die **Würste** in mundgerechte Stücke schneiden und auf das **Gemüse** in der Auflaufform geben. 2TL Olivenöl über die **Würste** träufeln und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Würste** gebräunt und die **Kartoffeln** weich sind.



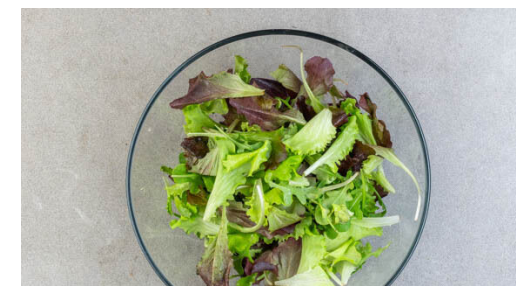
### 5. Gratin backen

Die **Sauce** vom Herd nehmen, den **Käse** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Sauce** gleichmäßig über die **Würste** und das **Gemüse** in der Auflaufform gießen, dann das **Topping** über das **Gratin** streuen. 1EL Olivenöl darüber träufeln und 15-20Min. im Ofen backen, bis das **Gratin** Blasen wirft und goldbraun ist. Ca. 5Min. ruhen lassen.



### 3. Topping zubereiten

Die **Thymianblättchen** von den Stängeln streifen. Die **Haferflocken** und die **Walnüsse** in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer in grobe Stücke zerteilen. In einer Schüssel die **½ des Thymians** mit 1½TL Salz, 2TL Zucker, 5EL Wasser und 1EL Essig vermengen. 3EL kalte Butter hinzugeben und mit den Fingern in die **Haferflockenmischung** einarbeiten, bis sich Klumpen bilden.



### 6. Salat zu bereiten

In einer großen Schüssel 1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½TL Senf, ½TL Zucker sowie je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Süßkartoffel-Würste-Gratin** mit dem **Salat** anrichten und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**