



Herhaftes Süßkartoffel-Würste-Gratin

mit Haferflocken-Walnuss-Topping und Salat

40-50min 2 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

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Schweinswürste
- 5g Thymian
- 150g Haferflocken¹
- 25g Walnusskerne⁴
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Hartkäse, gehobelt²
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch²
- 2½EL Butter²
- 1EL Weizenmehl¹
- ¼TL Senf³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

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 mittelgroße Auflaufform mit 1TL Olivenöl leicht einfetten. Die **Süßkartoffeln** schälen, halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in ca. ½cm dicke Spalten schneiden. **Beides** in die Auflaufform geben und mit 2TL Olivenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



2. Würste & Gemüse backen

Die Haut der **Würste** entfernen. Die **Würste** in mundgerechte Stücke schneiden und auf das **Gemüse** in der Auflaufform geben. 1TL Olivenöl über die **Würste** träufeln und 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Würste** gebräunt und die **Kartoffeln** weich sind.



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 ¾TL Salz, 1TL Zucker, 2½EL Wasser und ½EL Essig vermengen. ½EL kalte Butter hinzugeben und mit den Fingern in die **Haferflockenmischung** einarbeiten, bis sich Klumpen bilden.



4. Sauce zubereiten

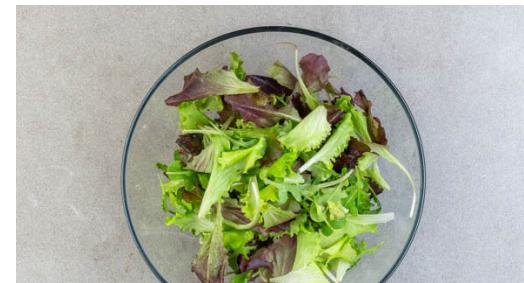
Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln. 1EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. 1EL Mehl, den **Knoblauch** und die **½ des restlichen Thymians** unterrühren und 1-2Min. kochen lassen. Nach und nach 200ml Milch und 100ml Wasser 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**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  #marleyspooning



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. ½EL Olivenöl darüber träufeln und 15-20Min. im Ofen backen, bis das **Gratin** Blasen wirft und goldbraun ist. Ca. 5Min. ruhen lassen.



6. Salat zu bereiten

In einer großen Schüssel ½EL Olivenöl, ½EL Essig, ¼TL Senf, 1 kräftige Prise Zucker sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Das **Süßkartoffel-Würste-Gratin** mit dem **Salat** anrichten und servieren.