

## Kartoffel-Wirzauflauf (für 4 Personen)

800 g Kartoffeln

700 g Wirz

25 g Mehl

4 dl teilentrahmte Milch

1 dl Gemüsebouillon

125 g geriebener Gruyère AOP

50 g gemahlene Mandeln

Salz, Pfeffer

Muskatnuss, Majoran

100 g Schinken,  
in Scheiben geschnitten

Kartoffeln in der Schale knapp weich kochen. Etwas auskühlen lassen, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Wirz vierteln, Strunk wegschneiden. Wirzviertel in 1–2 cm breite Streifen schneiden, über Dampf 3–5 Minuten garen.

Mehl, Milch und Bouillon mit dem Schwingbesen gut vermischen. Unter Rühren aufkochen, 10 Minuten köcheln. Gruyère AOP und Mandeln darunterühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran

abschmecken. Schinken in Streifen schneiden.

Kartoffeln, Wirz, Schinken und Sauce abwechslungsweise in eine Gratinform geben, leicht würzen, mit Sauce abschliessen. In der Mitte des 200 Grad heissen Ofens ca. 30 Minuten backen.

1 Portion enthält ca.:

494 kcal / 2066 kJ, 29 g Eiweiss,  
20 g Fett, 44 g Kohlenhydrate, (anrechenbar 40 g).

Rezept: Brigitte Aeberhard,  
Foto: bildlich.ch

