

Catalogna, gratiniert

Dieses Gericht ist so genial wie einfach.

Für 4 Personen nehmen Sie:

- 500 g *Catalogna*
- 150 bis 200 g *Parmesan*
- 2 bis 4 dicke *Knoblauchzehen, je nach Geschmack*
- 6, 7 EL *Olivenöl*
- *schwarzen Pfeffer*
- *Meersalz*
- 100 g *Walnüsse, grob gehackt*

Und so wird's gemacht:

Die Catalognablätter waschen und gut abtropfen lassen. In reichlich sprudelndem Salzwasser kurz blanchieren.

Den Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. In einem Schüsselchen mit dem Olivenöl gut vermischen.

Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl ausstreichen und mit einer nicht zu dicken Schicht der Catalognablätter auslegen. Einen Hauch schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber streuen, etwas von dem Knoblauchöl darüber verteilen sowie geriebenen Parmesan und von den gehackten Walnüssen. Vorsichtig salzen.

Wieder eine dünne Schicht Catalognablätter darauf geben und

wie bereits beschrieben fortfahren, bis das Gemüse aufgebraucht ist.

Zum Schluss nochmals von den Nüssen und dem Knoblauchöl darüber geben und kräftig mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C gratinieren, bis der Käse leicht gebräunt ist.

Das Gratin lässt sich gut in Stücke schneiden. Er schmeckt warm genauso wunderbar wie lau oder kalt, ist lecker zu Gegrilltem oder mit Baguette und Salat; eine leichte Zwischenmahlzeit oder ein schönes Abendessen.

Dasselbe Gericht kann man auch mit Mangold, am besten mit der Sorte „Glatter Silber“, herstellen.