

Ofen-Graupotto

mit Schinken, Lauch und Taleggio

– Bio Kochbox KW 26



Ofen-Graupotto

mit Schinken, Lauch und Taleggio



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 140 g Graupen
- 1 Lauch
- 50 g Schinken
- 120 g Taleggio
- 1 Schalotte
- 500 ml Gemüsefond
- 1 Handvoll Petersilie

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter

Zubereitung:

Die Graupen werden gründlich in einem Sieb gewaschen. Der Lauch wird längs eingeschnitten, sorgfältig gewaschen, geputzt, trocken geschüttelt und in feine Ringe geschnitten. Die Schalotte und die Knoblauchzehe werden geschält und fein gehackt. Der Räucherschinken wird in kleine Streifen geschnitten, die Petersilie wird gewaschen, trocken geschüttelt und fein gehackt. In einem ofenfesten Topf oder Bräter werden Butter und Olivenöl erhitzt, darin werden Schalotte und Knoblauch weich angeschwitzt. Danach kommen Lauch und Räucherschinken dazu und werden einige Minuten langsam gebraten, bis der Lauch zusammenfällt und der Schinken duftet. Die Graupen werden untergerührt, mit heißer Brühe aufgegossen und im Ofen gegart, bis sie weich sind und die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen haben. Kurz vor dem Servieren wird der in Stücke geschnittene Taleggio untergehoben, sodass er schmilzt und das Graupotto cremig macht. Mit Pfeffer und Petersilie wird das Gericht vollendet.