

# Äplermagronengratin von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Tags: günstig, benötigt Backofen, Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Ausrüstung: Rüstmesser, feine Raffel (Äpfel, Käse..), Gratinform

8.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
500 g Kartoffeln festkochend	in ca. 2 cm grossen Würfeln, 5 Min. im Salzwasser kochen
750 g Äplermagronen	beigeben, al dente kochen, abtropfen, in der vorbereiteten Form verteilen
3.0 Stück Birnen	in Würfel geschnitten im Gratin verteilen
3.0 Stück Zwiebeln	in feinen Streifen im Gratin verteilen
500 g Raclettekäse	in ca. 1 cm grossen Würfeln im Gratin verteilen
4.0 dl Milch	
4.0 dl Vollrahm	mit der Milch erhitzen, Gewürze (1 EL Salz) darin auflösen, über dem Gratin verteilen
100 g Reibkäse	Sbrinz über das Gratin streuen. Gratinieren: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Stand 27.04.2017, vor dem Lager. ToDo: Nach dem Lager anpassen.